Frischkäselaibchen mit Pfeffer oder Knoblauch

Dieser Käse wurden schon von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt und wird schon seit vielen Jahren produziert. Vor allem der eigene Geschmack spielt bei der Herstellung eine große Rolle.

Produktionsbetrieb: Matthias Quehenberger
Vertrieb: Matthias Quehenberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wurden schon von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt und wird schon seit vielen Jahren produziert. Vor allem der eigene Geschmack spielt bei der Herstellung eine große Rolle.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 14%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: Produktion mit Käsetuch, wird über Nacht gekühlt und dann weiterverarbeitet

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Matthias Quehenberger

Produktionsstandort

Erlfeld 2
5441 Erlfeld
Salzburg