

Handkäse

Produktionsbetrieb: Alexanderhütte, Glabitschnig Franz
Vertrieb: Alexanderhütte, Glabitschnig Franz

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Pfeffer, Naturkräuter und Paprika



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Durchmesser: 8cm



Alexanderhütte, Glabitschnig Franz

Produktionsstandort

Schwaigerschaft 2

9872 Millstatt

Kärnten