

Hauskäse

Dieser Käse wird am Demeterhof Edler seit ca. 1985 hergestellt.

Produktionsbetrieb: Demeterhof Edler, Wölkartsima

Vertrieb: Demeterhof Edler, Wölkartsima

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

Geschichte

Dieser Käse wird am Demeterhof Edler seit ca. 1985 hergestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Wüstensalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 4 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 13cm

Gesamtgewicht: 15kg

Durchmesser: 30cm



Demeterhof Edler, Wölkartsima

Produktionsstandort

In Der Auen 543

8583 Edelschrott

Steiermark

