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