Kräuter-Binkerl

der Käse wird im Gewölbekeller gereift händisch verschöpft und hat eine auffallende Busenform

Produktionsbetrieb: Pranz Benedikt
Vertrieb: Pranz Benedikt

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2014

Geschichte

der Käse wird im Gewölbekeller gereift händisch verschöpft und hat eine auffallende Busenform

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause zum Buffet oder zu einem guten Glas Wein

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: spez.Käseform

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 0.5kg
Durchmesser: 10cm



Pranz Benedikt

Produktionsstandort

Niederweilbach 5 Haus 1

4983 St.Georgen b.Obernberg/Inn

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

