

## 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

