

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

