

## Kürbiskernkäse

Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse ist eine Käsespezialität mit gerösteten Kürbiskernen für gesundheitsbewusste Käseliebhaber.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH  
Vertrieb: Sojer GmbH

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse ist eine Käsespezialität mit gerösteten Kürbiskernen für gesundheitsbewusste Käseliebhaber.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 25%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** uniodiertes Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 2.5kg



**Sojer GmbH**

**Produktionsstandort**

Steeg 16

6655 Steeg

