

## Kyrnberger Gold

„Kyrnberger Gold“ ist ein Schnittkäse, welcher mit der höchsten Auszeichnung für bäuerliche Direktvermarkter dem „Kasermandl in Gold“ in Wieselburg prämiert wurde.

Produktionsbetrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra  
Vertrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

### Geschichte

„Kyrnberger Gold“ ist ein Schnittkäse, welcher mit der höchsten Auszeichnung für bäuerliche Direktvermarkter dem „Kasermandl in Gold“ in Wieselburg prämiert wurde.

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch

#### Käse



**F.i.T.:** 55%

**Fett absolut:** 28%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz

#### Reifung/Form der Verarbeitung



**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

#### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 7cm

**Gesamtgewicht:** 4kg

**Durchmesser:** 24cm



### Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

#### Produktionsstandort

Kyrnbergstraße 4 Schulgebäude

3143 Pyhra

Niederösterreich

