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