

## Lungauer Zirmkas

Produktionsbetrieb: Käseschauerei Fötschlalm  
Vertrieb: Käseschauerei Fötschlalm

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)      würzig-kräftig



### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 18%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 4cm

**Durchmesser:** 8cm



### Käseschauerei Fötschlalm

#### Produktionsstandort

Gruben 45

5592 Thomatal

Salzburg