

Marsonerkäse

Um einen Bezug zur Schule und zum Hofnamen herzustellen, wurde diese Käse in einem Schülerprojekt entwickelt.

Produktionsbetrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen
Vertrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Um einen Bezug zur Schule und zum Hofnamen herzustellen, wurde diese Käse in einem Schülerprojekt entwickelt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: in den Sorten Natur, Pfeffer und Walnüsse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Höh. Bundeslehranstalt Kematen

Produktionsstandort

Birkenweg 8 Internat



6175 Kematen in Tirol

Tirol