

Mattigtaler BIO – Bierkäse

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

beliebt in der Küche aufgrund des relativ geringen Fettgehalts

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 15%

Fett absolut: 8%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: von mild bis würzig erhältlich



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 2kg



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9

5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

