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

