Mattigtaler BIO – Heublumenkäse

Wurde entwickelt, da dieser Käse in der Käsetheke und am Käseteller einen ganz besonderen Blickfang darstellt.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Wurde entwickelt, da dieser Käse in der Käsetheke und am Käseteller einen ganz besonderen Blickfang darstellt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt, Blütenmischung
Laktose: nicht enthalten
Salz: Ursalz

Reifung/Form der Verarbeitung

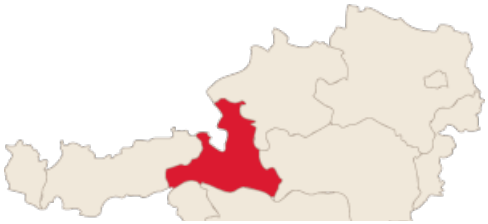
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 2kg
Durchmesser: 24cm



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9



5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel