

## 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**

