Mattigtaler BIO - Räucherkäse

Zur weiteren Vervollständigung des Sortiments und als "Speckersatz" wurde dieser einzigartige Käse erschaffen.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

Geschichte

Zur weiteren Vervollständigung des Sortiments und als "Speckersatz" wurde dieser einzigartige Käse erschaffen.

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
Laktose: nicht enthalten
Salz: Ursalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: ja
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 2kg



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9
5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

