Mattigtaler BIO – Weichkäse

Dieser Käse wurde von Beginn an am Hof Mangelberger produziert und hat schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Dieser Käse wurde von Beginn an am Hof Mangelberger produziert und hat schon eine lange Tradition.

Allgemeine Informationen

Milch

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

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Ursalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch mit gerösteten Kürbiskernen im Teig

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9
5201 Seekirchen/Wallersee
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

