

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

