Mattigtaler BIO – Weinkäse

Dieser Käse wurde auf Wunsch eines befreundeten Weinbaubetriebes hergestellt.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**

Geschichte

Dieser Käse wurde auf Wunsch eines befreundeten Weinbaubetriebes hergestellt.

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, Sulfite
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Ursalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9
5201 Seekirchen/Wallersee
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

