Mattigtaler Blauschimmelkäse

Um das Käsesortiment zu erweitern und zu vervollständigen, begann die Hofkäserei Mattigtaler diesen Blauschimmelkäse zu produzieren.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Um das Käsesortiment zu erweitern und zu vervollständigen, begann die Hofkäserei Mattigtaler diesen Blauschimmelkäse zu produzieren.

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: (7) Doppel-Edelschimmelreifung
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9
5201 Seekirchen/Wallersee
Salzburg