

## 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