Mattigtaler Briekäse

Zu Beginn der Käseproduktion war am Hof Mangelberger diese Käseart immer schon ein Vorbild für viele weiteren Produkte.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**

Geschichte

Zu Beginn der Käseproduktion war am Hof Mangelberger diese Käseart immer schon ein Vorbild für viele weiteren Produkte.

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

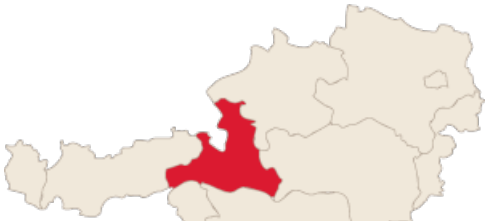
Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm
Gesamtgewicht: 2kg
Durchmesser: 25cm



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9



5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg