

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