

## Mattigtaler Gewürzkäse

Um den Kunden noch eine größere Käsevielfalt und Geschmacksvielfalt zu bieten, wurde dieser Käse entwickelt.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef  
Vertrieb: Mangelberger Josef

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Um den Kunden noch eine größere Käsevielfalt und Geschmacksvielfalt zu bieten, wurde dieser Käse entwickelt.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt, Bärlauch

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Ursalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 5 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** gibt es in den Sorten Pfeffer, Kürbiskern, Kümmel oder Bärlauch



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 2kg



**Mangelberger Josef**

**Produktionsstandort**

Kraiham 9



5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg