

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 Genussttemperatur: 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