

## Mattigtaler Junior – Käse

Das Name Junior - Käse entstand mit Josef Mangelberger Junior, welcher seine erste Käsekreation war.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef  
Vertrieb: Mangelberger Josef

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

#### Geschichte

Das Name Junior - Käse entstand mit Josef Mangelberger Junior, welcher seine erste Käsekreation war.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

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

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Ursalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 10kg

**Durchmesser:** 36cm



#### Mangelberger Josef

##### Produktionsstandort

Kraiham 9

5201 Seekirchen/Wallersee

