

Mattigtaler Weichkäse 25% F.i.T.

Um die Nachfrage an fettreduzierten Käse zu decken, wurde dieser Käse entwickelt.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Um die Nachfrage an fettreduzierten Käse zu decken, wurde dieser Käse entwickelt.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 25%

Fett absolut: 10%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose 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

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 25cm



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9

5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg