

Pfeffer-Chili Käse

Dieser Käse wird am Sillerhof seit ca. 2010 von der Familie Kiechl hergestellt.

Produktionsbetrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller
Vertrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird am Sillerhof seit ca. 2010 von der Familie Kiechl hergestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 16cm



Kiechl Resi und Josef, Siller

Produktionsstandort

Rothmayrgasse 13

6074 Rinn

Tirol

