

## Pfefferkäse

Wird in der Hofkäserei Engel seit 2011 hergestellt, um die Produktvielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen.

Produktionsbetrieb: Faisst Melanie u Markus

Vertrieb: Faisst Melanie u Markus

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Wird in der Hofkäserei Engel seit 2011 hergestellt, um die Produktvielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** mit grünen Pfefferkörnern im Teig



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 6kg

**Durchmesser:** 30cm



**Faisst Melanie u Markus**

**Produktionsstandort**

Dorf 12



6942 Krumbach

Vorarlberg