

Rauchkäse

Der Räucherkäse wird seit 2006 am Hof der Familie Kölber und ist durch einiges Probieren entstanden.

Produktionsbetrieb: Alfred Kölber
Vertrieb: Alfred Kölber

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

Geschichte

Der Räucherkäse wird seit 2006 am Hof der Familie Kölber und ist durch einiges Probieren entstanden.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg



Alfred Kölber

Produktionsstandort

Güterweg Lucka 2

2840 Grimmenstein

Niederösterreich