

Redlinghof-Käse

Dieser Käse wird am Hof Groß-Redling bereits seit 1992 hergestellt und hat somit schon lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Groß-Redling, Familie Riegler

Vertrieb: Hofkäserei Groß-Redling, Familie Riegler

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Käse wird am Hof Groß-Redling bereits seit 1992 hergestellt und hat somit schon lange Tradition.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl in Silber 2013

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 5kg

Durchmesser: 27cm



Hofkäserei Groß-Redling, Familie Riegler

Produktionsstandort

Schadneramt 22

3264 Gresten-Land

Niederösterreich

