Rotholzer Edelblu

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol
Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Verwendungsmöglichkeiten

zum direkten Verzehr als Tafelkäse oder als Zutat für div. Gerichte

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 33%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz ca. 1,7%

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 16°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg
Durchmesser: 20cm



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort

Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol