

Rotweinkäse

Dieser Käse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der Lechtaler Natur Rotweinkäse ist eine Käsespezialität in Laibform der besonderen Art, speziell für WeingenießerInnen. Damit er seinen einmaligen Geschmack bekommt, liegt der Käse nach der Reifezeit 2 Tage im Rotweinbad.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH

Vertrieb: Sojer GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Käse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der Lechtaler Natur Rotweinkäse ist eine Käsespezialität in Laibform der besonderen Art, speziell für WeingenießerInnen. Damit er seinen einmaligen Geschmack bekommt, liegt der Käse nach der Reifezeit 2 Tage im Rotweinbad.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: uniodiertes Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 7 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Sojer GmbH

Produktionsstandort

Steeg 16

6655 Steeg

Tirol

