

s`Bluamach

Als Bluamach bezeichnet man in Kärnten die Kleinteile des Heues, das am Heuboden liegen bleibt.

Produktionsbetrieb: Wunderhof Striedner
Vertrieb: Wunderhof Striedner

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Als Bluamach bezeichnet man in Kärnten die Kleinteile des Heues, das am Heuboden liegen bleibt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 10%

Lab: pflanzliches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 16°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Wunderhof Striedner

Produktionsstandort

Förolach 16

9615 Görtshach

Kärnten

