Sauermilchkäse

Aufgrund der hohen Nachfrage an Butter und der anfallenden Magermilch entschloss sich Georg Wimmer 2013 Sauermilchkäse zu produzieren.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun
Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Aufgrund der hohen Nachfrage an Butter und der anfallenden Magermilch entschloss sich Georg Wimmer 2013 Sauermilchkäse zu produzieren.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Reifedauer: 1 Woche
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 10°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 4kg

Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort

Winklhofstraße 10
5411 Oberalm
Salzburg