

Schafroyal in Heublumen

Produktionsbetrieb: Pranz Benedikt
Vertrieb: Pranz Benedikt

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg



Pranz Benedikt

Produktionsstandort

Niederweilbach 5 Haus 1

4983 St.Georgen b.Obernberg/Inn

Oberösterreich