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