

Schlierbacher Bio Schlosskäse 55%

Produktionsbetrieb: Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG
Vertrieb: Concept Fresh VertriebsgmbH

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Weichkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm

Durchmesser: 7cm



Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG

Produktionsstandort

Klosterstraße 1

4553 Schlierbach

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

