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

