Schlierbacher Bio-Selection WEIN

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**



Sonstige Auszeichnungen

SUPER GOLD 2016 - World Cheese Awards

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Allergene: Milch- und Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG

Produktionsstandort

Klosterstraße 1
4553 Schlierbach
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

