

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

