Schlierbacher Bio Ziegencamembert

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser
Nominiert im Jahr: 2015



Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: ja
Laktose: nicht enthalten
Salz: 1 %

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 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

