

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

