

## Schnittkäse gepresst

Wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalm produziert und erfreut sich an großer Beliebtheit bei den einheimischen Kunden und Urlaubsgästen.

Produktionsbetrieb: Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann  
Vertrieb: Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig



#### Geschichte

Wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalm produziert und erfreut sich an großer Beliebtheit bei den einheimischen Kunden und Urlaubsgästen.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



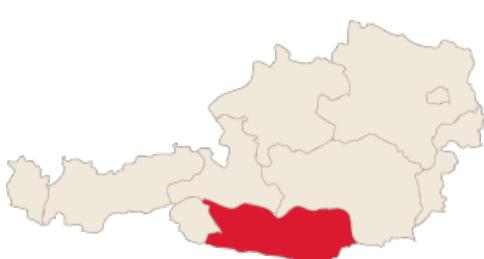
#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 10kg



#### Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

##### Produktionsstandort

Lainach 51

9833 Lainach

Kärnten

