Schnittkäse mit Kräutermischung, Knoblauch und Paradeiser

Um sich von der Masse und den üblichen Produkten abzuheben und etwas Besonderes herzustellen wurde dieser Käse ins Sortiment aufgenommen.

Produktionsbetrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser
Vertrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Um sich von der Masse und den üblichen Produkten abzuheben und etwas Besonderes herzustellen wurde dieser Käse ins Sortiment aufgenommen.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 21%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Produktionsstandort

Ellmau 69
5611 Grossarl
Salzburg