Schnittkäse ungepresst

Dieser Käse wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalm produziert und ist eine gute Sortimentserweiterung zum klassischen Bergkäse.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Geschichte

Dieser Käse wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalm produziert und ist eine gute Sortimentserweiterung zum klassischen Bergkäse.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 1 Monat
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.5kg
Durchmesser: 25cm



Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

Produktionsstandort

Lainach 51

9833 Lainach

Kärnten