

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

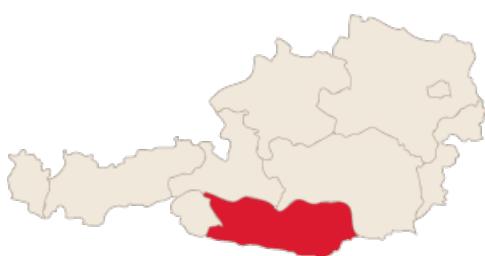
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.5kg

Durchmesser: 25cm



Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

Produktionsstandort

Lainach 51

9833 Lainach

Kärnten

