Schnittkäse von Kuhmilch

Dieser Käse wurde produziert, da er sowohl im geringen Reifungsstadium, als auch im späten Reifungsstadium genossen werden kann.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Dieser Käse wurde produziert, da er sowohl im geringen Reifungsstadium, als auch im späten Reifungsstadium genossen werden kann.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 1 Woche
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 10kg

Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Produktionsstandort

Ellmau 69
5611 Grossarl
Salzburg