

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

