Sibratsgfäller Bachensteiner

20 jährige Erfahrung in der Weichkäseerzeugung

Produktionsbetrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

20 jährige Erfahrung in der Weichkäseerzeugung

Verwendungsmöglichkeiten

zum ganz normalen Verzehr aber auch für spezielle Käsegerichte sollte 1 Stunde vor Verkostung bei Zimmertemperatur gelagert sein.

Sonstige Auszeichnungen

2014 Wieselburger Messe - Silber 2013 Wieselburger Messe - Silber 2012 Wieselburger Messe - Gold 2010 Käseiade Hopfgarten - Silber 2010 Wieselburger Messe - Gold

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 4cm



Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Dorf 132

6952 Sibratsgfäll

Vorarlberg