Stiegerhofer Jausenkäse

Wird am Stiegerhof seit ca. 2010 hergestellt.

Produktionsbetrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof
Vertrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

Geschichte

Wird am Stiegerhof seit ca. 2010 hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Genusskrone Kärnten Landessieger 2014
Genusskrone Österreich Nominierung 2014

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

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: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: mit Kräutern im Käseteig

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

Produktionsstandort

Stiegerhofstraße 20
9585 Gödersdorf
Kärnten