

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