

Sulmtaler

Seinen Namen hat der Sulmtaler von seiner Herkunft im Sulmtal. Der Käse wird 2012 in der Käserei Fischer produziert.

Produktionsbetrieb: Fischer Josef jun
Vertrieb: Fischer Josef jun

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Seinen Namen hat der Sulmtaler von seiner Herkunft im Sulmtal. Der Käse wird 2012 in der Käserei Fischer produziert.

Sonstige Auszeichnungen

2013 Gold bei der Steirischen Joghurt-und Käseprämierung 2014 Landessieger bei der Steirischen Joghurt-und Käseprämierung in der Kategorie Schnittkäse

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Fischer Josef jun

Produktionsstandort

Neurath 19

8442 Kitzeck im Sausal

