

Theodul

Theodul ist der Schutzpatron der Käser und Senner.

Produktionsbetrieb: Käserei Kretschmer
Vertrieb: Käserei Kretschmer

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Theodul ist der Schutzpatron der Käser und Senner.

Verwendungsmöglichkeiten

Unter anderem für Raclette und Käsespätzle sehr gut geeignet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



Käserei Kretschmer

Produktionsstandort

Bahnstraße 21

3942 Hirschbach, Bez. Gmünd

Niederösterreich

