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