

Tilsiter aus Schafmilch

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafmilchbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer Käse aus Schafmilch herzustellen.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun
Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafmilchbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer Käse aus Schafmilch herzustellen.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermann in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 16cm



Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort



Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg