

Wachauer Bio Gold (mit Safran)

Diese Käsevariation ist nach meiner Idee entstanden. Mir ist kein weiterer Erzeuger von Schaf Weichkäse mit Safranzugabe bekannt.

Produktionsbetrieb: Berger Roland
Vertrieb: Berger Roland

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

mild-fein

Geschichte

Diese Käsevariation ist nach meiner Idee entstanden. Mir ist kein weiterer Erzeuger von Schaf Weichkäse mit Safranzugabe bekannt.

Verwendungsmöglichkeiten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Durchmesser: 8cm



Berger Roland

Produktionsstandort

Pömling 2

3644 Emmersdorf/Donau

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

