

## Wachskäse

Wachskäse wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalm produziert.

Produktionsbetrieb: Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann  
Vertrieb: Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      mild-fein



### Geschichte

Wachskäse wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalm produziert.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 25%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 1 Monat

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



### Größe/Gewicht

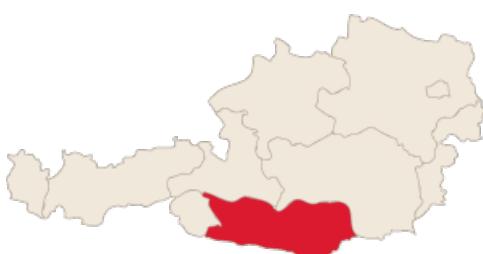
**Überwiegend vermarktet:**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 1.5kg

**Durchmesser:** 25cm



### Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

#### Produktionsstandort

Lainach 51

9833 Lainach

Kärnten

