Wälder Edelziege Rot

Um die Käsevielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen, wurde dieses einzigartige Produkt 2007 entwickelt.

Produktionsbetrieb: Metzler Käse-Molke GmbH
Vertrieb: Metzler Käse-Molke GmbH

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Um die Käsevielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen, wurde dieses einzigartige Produkt 2007 entwickelt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2012

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Durchmesser: 7cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort

Bruggan 1025
6863 Egg
Vorarlberg