Wälder Edelziege Schnittkäse

Um die Käsevielfalt im Sortiment zu erhöhen, wurde dieser Käse 2010 entwickelt.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Um die Käsevielfalt im Sortiment zu erhöhen, wurde dieser Käse 2010 entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

Auch als Raclettekäse geeignet, besonders für Kuhmilchallergiker.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2012

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 2 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 15cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 25cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort



Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg