

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

Kaserlandl 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