

Weichkäse Art Münster

Dieser Käse wird seit 1989 am Hof Sams hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Sams Johanna und Johann
Vertrieb: Sams Johanna und Johann

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird seit 1989 am Hof Sams hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

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: 3cm

Durchmesser: 8cm



Sams Johanna und Johann

Produktionsstandort

Wienerstraße 28

5202 Neumarkt am Wallersee

Salzburg

