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