

Weichkäse in Holzasse gereift

Um den Kunden etwas ganz besonderes anzubieten, wurde dieser Käse in die Produktion aufgenommen.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Um den Kunden etwas ganz besonderes anzubieten, wurde dieser Käse in die Produktion aufgenommen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



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: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 1 Monat

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 4cm



Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort

Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg

