

## Weichkäse ungereift

Wurde in Zusammenarbeit mit Eltern von Schülern der HLFS Kematen entwickelt, um ein Produkt anzubieten, das keine lange Reifung benötigt.

Produktionsbetrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen  
Vertrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**

#### Geschichte

Wurde in Zusammenarbeit mit Eltern von Schülern der HLFS Kematen entwickelt, um ein Produkt anzubieten, das keine lange Reifung benötigt.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 15%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 6°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Weichkäse ohne Reifung mit Kräuterbelag



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen



#### Höh. Bundeslehranstalt Kematen

##### Produktionsstandort

Birkenweg 8 Internat

6175 Kematen in Tirol

Tirol