Weißschimmelkäse San André

Wird am Sillerhof seit ca. 1990 von der Familie Kiechl hergestellt. Dieser Käse wurde dem Sohn von Theresia Kiechl gewidmet, André Kiechl, und nach ihm benannt.

Produktionsbetrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller
Vertrieb: Kiechl Resi und Josef, Siller

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**



Geschichte

Wird am Sillerhof seit ca. 1990 von der Familie Kiechl hergestellt. Dieser Käse wurde dem Sohn von Theresia Kiechl gewidmet, André Kiechl, und nach ihm benannt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

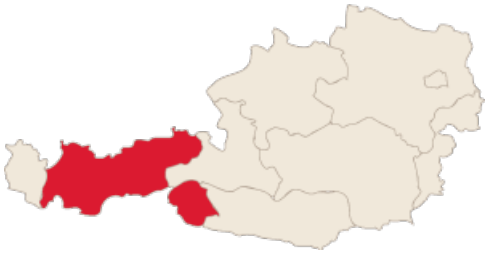
Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 1 Woche
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm
Durchmesser: 7cm



Kiechl Resi und Josef, Siller

Produktionsstandort

Rothmayrgasse 13
6074 Rinn
Tirol