

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

