Woerle Bio Frischkäse Kräuter aus Heumilch

Wird in schonendem Verfahren aus Heumilch hergestellt und überzeut durch seine feine Konsistenz.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2020, 2023
Nominiert im Jahr: 2022, 2024



Geschichte

Wird in schonendem Verfahren aus Heumilch hergestellt und überzeut durch seine feine Konsistenz.

Verwendungsmöglichkeiten

essfertig frisch aufs Brot oder als wertvoller Bestandteil beim Kochen, z.B. für Saucen und Suppen Dip oder Aufstrich zum Verfeinern von kalten Speisen

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 70%
Fett absolut: 24%
Lab: kein Lab
Allergene: Milch
Laktose: enthalten
Salz: Salz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: Bio Frischkäse, mit aromatischen Kräutern verfeinert

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

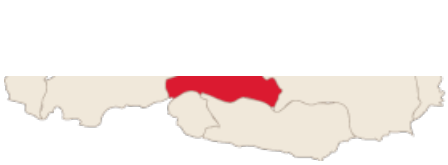
Gesamtgewicht: 0.2kg



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude



5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel