

## Woerle Bio Frischkäse Natur aus Heumilch

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

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2022



### Geschichte

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

### Verwendungsmöglichkeiten

essfertig frisch aufs Brot oder als wertvoller Bestandteil beim Kochen, z.B. für Saucen und Suppen

### 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:** jodiertes 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



#### 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

