# Woerle Bio Heutaler

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

## Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)** **mild-fein**




### Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für Jause, Brotbelag, leichte Sommerküche

## Allgemeine Informationen

### Milch

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

### Käse

**F.i.T.:** 45%
**Fett absolut:** 27%
**Lab:** mikrobielles Lab
**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten
**Salz:** nicht iodisiertes

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 4 Wochen
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C
**Zusatzinfo Käsetyp:** 4 Wochen

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Stange

### Abmessungen



**Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.**

**Produktionsstandort**

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**


GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT