

Wolfpassinger Schlossherr

Produktionsbetrieb: NÖM AG
Vertrieb: NÖM AG

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 37%

Lab: tierisches Lab

Allergene: G

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Speisesalz fein unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Durchmesser: 11cm



NÖM AG

Produktionsstandort

Schloss 1a

3261 Wolfpassing

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

