

## Ziegen-Schnittkäse

Wird seit ca 2008 von Bettina König von Hand produziert. Herr König hat auf Alpen das Sennen gelernt und probierte deshalb auch aus Ziegenmilch Schnittkäse zu produzieren. Wird mit einer speziellen Kultur aus der Schweiz angesäuert.

Produktionsbetrieb: König Bettina und Mario  
Vertrieb: König Bettina und Mario

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Wird seit ca 2008 von Bettina König von Hand produziert. Herr König hat auf Alpen das Sennen gelernt und probierte deshalb auch aus Ziegenmilch Schnittkäse zu produzieren. Wird mit einer speziellen Kultur aus der Schweiz angesäuert.

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Ziegenmilch

**Milch Zusatzinfo:** Rohmilch

#### Käse



**F.i.T.:** 40%

**Fett absolut:** 20%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Meersalz

### Reifung/Form der Verarbeitung



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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genussttemperatur:** 22°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** wird bis zu einem Jahr gereift

### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** andere

### Abmessungen



### König Bettina und Mario

#### Produktionsstandort

Linzenberg 64

6858 Schwarzach

Vorarlberg

