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 Genusstemperatur: 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