

Ziegen - Weichkäse

Durch die hohe Nachfrage an Almprodukten wurden um 1900 mehr Ziegen eingestellt und es wurde mit der Direktvermarktung begonnen, und es wurden mit der Zeit immer mehr Produkte produziert.

Produktionsbetrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser
Vertrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

mild-fein

Geschichte

Durch die hohe Nachfrage an Almprodukten wurden um 1900 mehr Ziegen eingestellt und es wurde mit der Direktvermarktung begonnen, und es wurden mit der Zeit immer mehr Produkte produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Produktionsstandort

Ellmau 69

5611 Grossarl

Salzburg