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