Zirbenländer

Nach dem Abschluss der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt Grottenhof, begann Sonja Leitner selbst Käse herzustellen. Nach einigen Auszeichnungen wurde begonnen, mehr Käse herzustellen und es entwickelte sich eine hofeigene Spezialität - der Zirbenländer.

Produktionsbetrieb: Leitner Sonja
Vertrieb: Leitner Sonja

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**

Geschichte

Nach dem Abschluss der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt Grottenhof, begann Sonja Leitner selbst Käse herzustellen. Nach einigen Auszeichnungen wurde begonnen, mehr Käse herzustellen und es entwickelte sich eine hofeigene Spezialität - der Zirbenländer.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2014 Steirische Käseprämierung Landessieger 2011 Goldene Kuh 2012 (Auszeichnung für besondere Leistungen bei der Käseproduktion) - Sonja Leitner war mit 15 Jahren jüngste Landessiegerin

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 8 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 6kg



Leitner Sonja

Produktionsstandort

Warbach 14
8742 Obdach
Steiermark