

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

Kasermendl 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

