

Almtaler Kräuterkäse

Durch die Kräuterzugabe wurde der Jausenkäse verfeinert und mit vielen Kräutern herumprobiert. So ist im Laufe der Jahre dieser Käse entstanden.

Produktionsbetrieb: Berner Monika und Franz

Vertrieb: Berner Monika und Franz

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

Durch die Kräuterzugabe wurde der Jausenkäse verfeinert und mit vielen Kräutern herumprobiert. So ist im Laufe der Jahre dieser Käse entstanden.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold 2010 Genusskrone-Finalist 2012/13

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Trockensalz eingerieben



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Berner Monika und Franz

Produktionsstandort

Kaiblingerstraße 6

4643 Dürndorf

Oberösterreich

