

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

Kasermannl 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

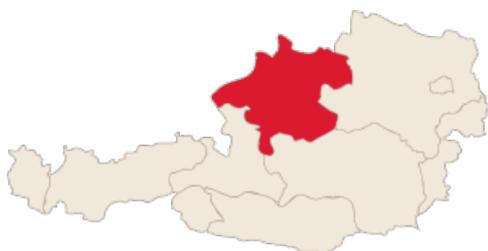


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Berner Monika und Franz

Produktionsstandort

Kaiblingerstraße 6

4643 Dürndorf

Oberösterreich

