

Backsteiner

Wird seit vielen Jahren in der Naturkäserei Sojer produziert und ist eine typische Käse-Spezialität der Region Lechtal.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH
Vertrieb: Sojer GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird seit vielen Jahren in der Naturkäserei Sojer produziert und ist eine typische Käse-Spezialität der Region Lechtal.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg



Sojer GmbH

Produktionsstandort

Steeg 16

6655 Steeg

Tirol

