

Bierkäse

Dieser Käse wird seit dem fJahr 2000 auf dem Hof der Familie Gschwandtner produziert. Er heißt Bierkäse, weil er vom Geschmacks sehr gut zum Bier passt.

Produktionsbetrieb: Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn
Vertrieb: Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird seit dem fJahr 2000 auf dem Hof der Familie Gschwandtner produziert. Er heißt Bierkäse, weil er vom Geschmacks sehr gut zum Bier passt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 18%

Fett absolut: 9%

Lab: mikrobielles 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: 4 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Magerkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg



Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn

Produktionsstandort

Schratten 5

5441 Schratten

Salzburg

