Bio-Almbauernkäse

Produktionsbetrieb: Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Verwendungsmöglichkeiten

Würziger Jausenkäse Raclett

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl Käsiade in Hopfgarten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 25%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C
Zusatzinfo Käsetyp: Käse mit Schlitzlochung

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 8kg

Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Gränzing 22

6346 Niederndorferberg

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel