

Bio-Freiecker

Aufgrund seiner anspruchsvollen Produktion und Reifung ist er vergleichbar mit dem fast unerreichbaren Gipfel des 2308 m hohen Freieck, dem schönsten Berg vor der Haustür der Biohofkäserei Fürstenhof.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof
Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

Geschichte

Aufgrund seiner anspruchsvollen Produktion und Reifung ist er vergleichbar mit dem fast unerreichbaren Gipfel des 2308 m hohen Freieck, dem schönsten Berg vor der Haustür der Biohofkäserei Fürstenhof.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 6kg



BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

