

## Bio-Hofkäse

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR  
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 55%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** unjodiertes Natursalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

**Reifedauer:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 32cm



### Hofkäserei Deutschmann GbR

#### Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

