Bio-Holzknechtkäse Pfeffer

Er hat einen pfeffrig nussigen Geschmack ähnlich dem Bergkäse, ist aber doch weicher in der Konsistenz und hat eine leichte Bruchlochung, sowie eine essbare Naturrinde. Mit grünen Pfefferkörnern veredelt ist er ein Genuss.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Er hat einen pfeffrig nussigen Geschmack ähnlich dem Bergkäse, ist aber doch weicher in der Konsistenz und hat eine leichte Bruchlochung, sowie eine essbare Naturrinde. Mit grünen Pfefferkörnern veredelt ist er ein Genuss.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Steinsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 2 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

