Bio-Juchitzer Kümmel

Kümmel ist eine optimale Geschmacksergänzung für diesen weichen Magerkäse.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Kümmel ist eine optimale Geschmacksergänzung für diesen weichen Magerkäse.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 15%
Fett absolut: 6%
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: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 1kg



BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15
5440 Kuchl
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

