

Bio-Juchitzer

Einen Magerkäse so zu kreieren, bringt so manchen Käser und Genießer einfach zum Juchitzen.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

Geschichte

Einen Magerkäse so zu kreieren, bringt so manchen Käser und Genießer einfach zum Juchitzen.

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

