

BIO Kasperl

Kasperl als Wortspiel gedacht.

Produktionsbetrieb: Käserei Kretschmer

Vertrieb: Käserei Kretschmer

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Kasperl als Wortspiel gedacht.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Steinsalz, enthält viele wichtige Mineralien



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: Mit verschiedenen Zutaten in verschiedenen Sorten



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Käserei Kretschmer

Produktionsstandort

Bahnstraße 21

3942 Hirschbach, Bez. Gmünd

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

