

Bio-Kerterer

Dieser würzig bis pikante Weichkäse aus Bio-Kuh-Rohmilch ist der erste Käse der am Fürstenhof produziert worden ist. Er hat seinen Namen Kerterer von dem am Fürstenhof vorbei fließenden Grenzbach der beiden Ortsteile Kellau und Georgenberg.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

Geschichte

Dieser würzig bis pikante Weichkäse aus Bio-Kuh-Rohmilch ist der erste Käse der am Fürstenhof produziert worden ist. Er hat seinen Namen Kerterer von dem am Fürstenhof vorbei fließenden Grenzbach der beiden Ortsteile Kellau und Georgenberg.

Sonstige Auszeichnungen

9 Medaillien beim Kasernmandl 1 Goldene Medaille bei der Internationalen Käsiade

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

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

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

