

## 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 Kaserlandl 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**

