

Bio-Kürbiskernkäse 800g

Mit Rotkultur gereifter halbweicher Schnittkäse, mit einer Naturrinde aus Kürbiskernmehl verfeinert, die einen harmonischen Geschmack entstehen lässt.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Mit Rotkultur gereifter halbweicher Schnittkäse, mit einer Naturrinde aus Kürbiskernmehl verfeinert, die einen harmonischen Geschmack entstehen lässt.

Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte, Jausenkäse, u.v.m.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Natursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 9cm

Durchmesser: 13cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

