

Bio-Mini-Fasslkäs' 300g

Die Pflege mit Rotweingeläger ist der "Punkt auf dem i", leicht pikantes, volles Rohmilcharoma. Im Laufe der Wochen bildet sich auf der dunklen Oberfläche der weiße Milchsimmel (unschädlich), der dem Käse ein uriges Aussehen verleiht.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Die Pflege mit Rotweingeläger ist der "Punkt auf dem i", leicht pikantes, volles Rohmilcharoma. Im Laufe der Wochen bildet sich auf der dunklen Oberfläche der weiße Milchsimmel (unschädlich), der dem Käse ein uriges Aussehen verleiht.

Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte, Käsegratin, Frühstückskäse,

Sonstige Auszeichnungen

Landessieger Kategorie Schnittkäse "Käsegenuss 2011"

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: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 7cm

Durchmesser: 8cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude



8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

