

Bio-Mini-Kürbiskernkäse 300g

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.

Sonstige Auszeichnungen

Silber "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: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 6cm

Durchmesser: 8cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Obergerglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

