Bio-Schilcherlandkäse

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR
Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Natursalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 12 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 32cm

Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude
8523 Frauental/Laßnitz
Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel