

Bio-Sonnenkäse

Der Teig ist eher weich in der Konsistenz, und fühlt sich daher nicht so trocken an. Er rundet unser Sortiment von der Optik wie auch im Geschmack vorzüglich ab, und hat eine essbare Naturrinde.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Der Teig ist eher weich in der Konsistenz, und fühlt sich daher nicht so trocken an. Er rundet unser Sortiment von der Optik wie auch im Geschmack vorzüglich ab, und hat eine essbare Naturrinde.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

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: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 12kg



BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

