

## 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

