

Bio Wiesenmilch Bockshornkleekäse

Durch das Affinieren und Veredeln mit Zutaten in höchster Bio-Qualität wird der Käse zum unverwechselbaren Genuss. Der Bockshornklee unterstreicht dieses einmalige Aroma und bildet eine genussvolle Harmonie mit der feinen Konsistenz des Käses.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Durch das Affinieren und Veredeln mit Zutaten in höchster Bio-Qualität wird der Käse zum unverwechselbaren Genuss. Der Bockshornklee unterstreicht dieses einmalige Aroma und bildet eine genussvolle Harmonie mit der feinen Konsistenz des Käses.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause, Frühstück

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 26%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milcheiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Bio Bockshornkleesamen



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94



Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

