

## Bio-Wolferl Natur

Der Name Wolferl leitet sich davon ab, dass der weiße Edelschimmel an die weiße Haarpracht von Wolfgang Amadeus Mozart erinnert.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof  
Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

#### Geschichte

Der Name Wolferl leitet sich davon ab, dass der weiße Edelschimmel an die weiße Haarpracht von Wolfgang Amadeus Mozart erinnert.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 20%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Steinsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (3) Reifung durch weißen Edelschimmel\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

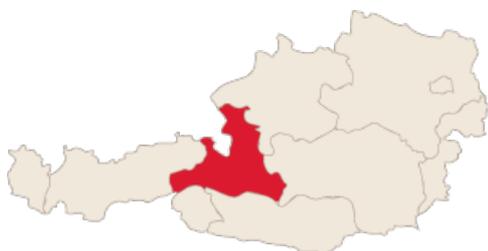
**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Gesamtgewicht:** 1kg



#### BIO-Hofkäserei Fürstenhof

##### Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

