Bio-Wolferl Walnuss

Der Wolferl in der Veredelung mit gerösteten Walnüssen ist ein Käse für jedermann.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**

Geschichte

Der Wolferl in der Veredelung mit gerösteten Walnüssen ist ein Käse für jedermann.

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

