

Bio-Zwiefacher

Mit dem Schwierigkeitsgrad vergleichbar, einen Zwiefachen zu spielen oder gar zu tanzen, ist die Produktion eines Käses mit zwei Schimmelkulturen. Deshalb heißt auch der innen mit leichten Roquefortadern und außen mit Camembert-Kulturen veredelte Käse Zwiefacher.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kraftig

Geschichte

Mit dem Schwierigkeitsgrad vergleichbar, einen Zwiefachen zu spielen oder gar zu tanzen, ist die Produktion eines Käses mit zwei Schimmelkulturen. Deshalb heißt auch der innen mit leichten Roquefortadern und außen mit Camembert-Kulturen veredelte Käse Zwiefacher.

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: (7) Doppel-Edelschimmelreifung

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

