

# Blauschimmelkäse

Inspiriert durch einen Käsekurs, wurde begonnen, diesen Käse herzustellen.

Produktionsbetrieb: Familie Aigner  
Vertrieb: Familie Aigner

## Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Inspiriert durch einen Käsekurs, wurde begonnen, diesen Käse herzustellen.

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Steinsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (8) Reifung durch grünen Edelschimmel\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 10 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



### Größe/Gewicht

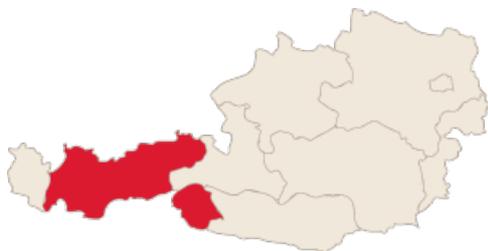
**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 4kg



### Familie Aigner

#### Produktionsstandort

Panoramastraße 40

6265 Hart im Zillertal

Tirol

