

da Edle

Auf der Suche nach etwas Besonderen ist Frau Striedner die Idee gekommen den leichten Champignongeschmack des Weisssschimmels mit Steinpilzen zu veredeln. Daher auch der Name.

Produktionsbetrieb: Wunderhof Striedner
Vertrieb: Wunderhof Striedner

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Auf der Suche nach etwas Besonderen ist Frau Striedner die Idee gekommen den leichten Champignongeschmack des Weisssschimmels mit Steinpilzen zu veredeln. Daher auch der Name.

Sonstige Auszeichnungen

Kärntner Käseprämierung 2019 Goldmedaille

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 10%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 16°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Wunderhof Striedner

Produktionsstandort

Förolach 16

9615 Görttschach

Kärnten

