

da Zniachte

Zu Käse passen wunderbar Nüsse. Was lag näher, als die Walnüsse in den Käse zu packen. Und weil er sich am Anfang sträubte wurde er "da Zniachte" genannt. In Kärnten bedeutet das soviel wie "Unnütz, kompliziert".

Produktionsbetrieb: Wunderhof Striedner
Vertrieb: Wunderhof Striedner

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

Zu Käse passen wunderbar Nüsse. Was lag näher, als die Walnüsse in den Käse zu packen. Und weil er sich am Anfang sträubte wurde er "da Zniachte" genannt. In Kärnten bedeutet das soviel wie "Unnütz, kompliziert".

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 10%

Lab: pflanzliches Lab

Allergene: Milchprodukte

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 Görtschach

Kärnten

