

Egelseer

Wurde entwickelt, weil die Kunden einen gut schnittfähigen, milden Käse wollten und wird deshalb sehr gerne in der Gastronomie als Frühstückskäse verwendet.

Produktionsbetrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes
Vertrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wurde entwickelt, weil die Kunden einen gut schnittfähigen, milden Käse wollten und wird deshalb sehr gerne in der Gastronomie als Frühstückskäse verwendet.

Verwendungsmöglichkeiten

als Frühstückskäse

Sonstige Auszeichnungen

Kasermann in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Wird aus Milch mit natürlichem Fettgehalt produziert



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Innerlohninger Michaela und Johannes

Produktionsstandort

Radau 11



4882 Radau

Oberösterreich