

Frisher Weichkäse éingelegt in Sonnenblumenöl

Dieser Käse wird seit den 1990er Jahren am Hof produziert und wurde auch von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt.

Produktionsbetrieb: Matthias Quehenberger
Vertrieb: Matthias Quehenberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird seit den 1990er Jahren am Hof produziert und wurde auch von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Produktion wie Frischkäse; wird am Abend gesalzen und bleibt in Form und wird am nächsten Tag in Öl eingelegt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Matthias Quehenberger

Produktionsstandort

Erlfeld 2

5441 Erlfeld

Salzburg

