

## Frischkäse

Dieser Käse wird in der HBLA Pitzelstätten schon seit 1999 hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten  
Vertrieb: Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**

### Geschichte

Dieser Käse wird in der HBLA Pitzelstätten schon seit 1999 hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

### Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl in Gold 2014

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 14%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**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:** gibt es in den Sorten Natur, Kräuter, Liptauer und Krenn



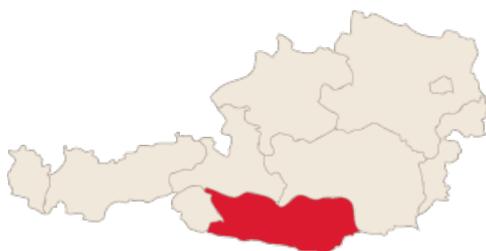
#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Becher

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 0.5kg



### Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Pitzelstätten

#### Produktionsstandort

Glantalstraße 70 Ökonomie Betrieb

9061 Klagenfurt/Wörthersee

Kärnten

