

Frischkäse mit Kräuter in Öl

Wird seit 2014 am Hof Pichler produziert.

Produktionsbetrieb: Josef und Ingeborg Pichler, Augut

Vertrieb: Josef und Ingeborg Pichler, Augut

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wird seit 2014 am Hof Pichler produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

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



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Josef und Ingeborg Pichler, Augut

Produktionsstandort

Sonnbergweg 4

5700 Schmitten

Salzburg