

Frischkäselaibchen

Wird am Hof Hübelbauer seit ca. 2005 hergestellt.

Produktionsbetrieb: Walder Karin
Vertrieb: Walder Karin

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Wird am Hof Hübelbauer seit ca. 2005 hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kärntner Käseprämierung Bronze 2010

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



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 in den Sorten Natur, Schnittlauch, Ruccola, Knoblauch und Pfeffer



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 15cm



Walder Karin

Produktionsstandort

Unterschnerer Weg 26

9546 Bad Kleinkirchheim

Kärnten

