

Gelundener Käse

Gelundener Käse hat in Kärnten eine lange Tradition und wird am Hof Hübelbauer seit sehr langer Zeit hergestellt.

Produktionsbetrieb: Walder Karin
Vertrieb: Walder Karin

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kraftig

Geschichte

Gelundener Käse hat in Kärnten eine lange Tradition und wird am Hof Hübelbauer seit sehr langer Zeit hergestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 15%

Fett absolut: 7%

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



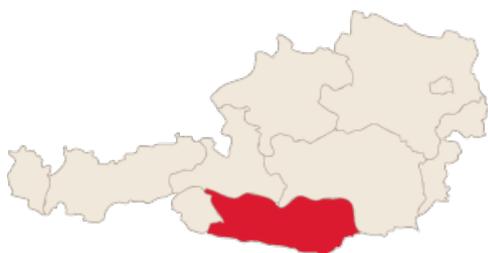
Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.25kg



Walder Karin

Produktionsstandort

Untertschermer Weg 26

9546 Bad Kleinkirchheim

Kärnten