

Grünling

Zusätzliche Käsesorte, die auf Kundenwunsch seit Anfang der Käseproduktion im Jahr 1997 produziert wird.

Produktionsbetrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes

Vertrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Zusätzliche Käsesorte, die auf Kundenwunsch seit Anfang der Käseproduktion im Jahr 1997 produziert wird.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Innerlohninger Michaela und Johannes

Produktionsstandort

Radau 11

4882 Radau

Oberösterreich

