

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-kraftig

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

