Heuhex

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Verwendungsmöglichkeiten

Jause zum Kochen

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: non-iodised

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: oberlächengereift mit 50 % F.i.T.

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel


GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT