

Krempelstein

Burg Krempelstein ist eine Felsenburg zu der eine Sage besteht, die davon handelt, dass ein Schneider mit seiner Ziege dort lebte. Davon ist dieser Ziegenschnittkäse benannt.

Produktionsbetrieb: Somann Christian Günter

Vertrieb: Somann Christian Günter

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Burg Krempelstein ist eine Felsenburg zu der eine Sage besteht, die davon handelt, dass ein Schneider mit seiner Ziege dort lebte. Davon ist dieser Ziegenschnittkäse benannt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, 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: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Somann Christian Günter

Produktionsstandort

Winterhof 3 Wohnhaus

4092 Esternberg

Oberösterreich

