

Kürbiskernkäse

Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse ist eine Käsespezialität mit gerösteten Kürbiskernen für gesundheitsbewusste Käseliebhaber.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH
Vertrieb: Sojer GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der Lechtaler Natur Kürbiskernkäse ist eine Käsespezialität mit gerösteten Kürbiskernen für gesundheitsbewusste Käseliebhaber.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: uniodiertes Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg



Sojer GmbH

Produktionsstandort

Steeg 16

6655 Steeg

