

Kyrnberger Gold

„Kyrnberger Gold“ ist ein Schnittkäse, welcher mit der höchsten Auszeichnung für bäuerliche Direktvermarkter dem „Kasermendl in Gold“ in Wieselburg prämiert wurde.

Produktionsbetrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra
Vertrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

„Kyrnberger Gold“ ist ein Schnittkäse, welcher mit der höchsten Auszeichnung für bäuerliche Direktvermarkter dem „Kasermendl in Gold“ in Wieselburg prämiert wurde.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 24cm



Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra

Produktionsstandort

Kyrnbergstraße 4 Schulgebäude

3143 Pyhra

Niederösterreich

