

Lechtaler Bergsteiger

Dieser Käse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Einzigartige Käsespezialität aus dem Lechtal für Kenner und Genießer.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH
Vertrieb: Sojer GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Dieser Käse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Einzigartige Käsespezialität aus dem Lechtal für Kenner und Genießer.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



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: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg



Sojer GmbH

Produktionsstandort

Steeg 16

6655 Steeg

