

Leith'nkas

Dieser Käse war der erste produzierte Käse von Frau Berner. Wurde zuerst in großen 10kg Laiben hergestellt. Der Name stammt von der Filialkirche Heiligenleithen, die nur wenige Meter vom Hof der Familie Berner steht.

Produktionsbetrieb: Berner Monika und Franz
Vertrieb: Berner Monika und Franz

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Dieser Käse war der erste produzierte Käse von Frau Berner. Wurde zuerst in großen 10kg Laiben hergestellt. Der Name stammt von der Filialkirche Heiligenleithen, die nur wenige Meter vom Hof der Familie Berner steht.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 7 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Trockensalz eingerieben



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Berner Monika und Franz

Produktionsstandort

Kaiblingerstraße 6

4643 Dürndorf

