

Mattigtaler BIO – Heublumenkäse

Wurde entwickelt, da dieser Käse in der Käsetheke und am Käseteller einen ganz besonderen Blickfang darstellt.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wurde entwickelt, da dieser Käse in der Käsetheke und am Käseteller einen ganz besonderen Blickfang darstellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt, Blütenmischung

Laktose: nicht enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 24cm



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9



5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

