

Mattigtaler Blauschimmelkäse

Um das Käsesortiment zu erweitern und zu vervollständigen, begann die Hofkäserei Mattigtaler diesen Blauschimmelkäse zu produzieren.

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef
Vertrieb: Mangelberger Josef

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

Geschichte

Um das Käsesortiment zu erweitern und zu vervollständigen, begann die Hofkäserei Mattigtaler diesen Blauschimmelkäse zu produzieren.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Mangelberger Josef

Produktionsstandort

Kraiham 9

5201 Seekirchen/Wallersee

Salzburg