

Nockenkäse

Wird seit Ewigkeiten produziert, die Herstellung wird von Generation zu Generation mündlich überliefert.

Produktionsbetrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer

Vertrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wird seit Ewigkeiten produziert, die Herstellung wird von Generation zu Generation mündlich überliefert.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal für Käsespätzle

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 5%

Fett absolut: 5%

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 40°C
Zusatzinfo Käsetyp: Rohmilch säuert sich natürlich an, wird erhitzt auf 52 Grad, abgestanden und abgeschöpft, kurz durchgepresst, nach 1 Tag mit Salz und Pfeffer gewürzt, Knödel geformt, getrocknet und kommt für 2 Tage in die Räucherammer



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Dientalm, Familie Nussbaumer

Produktionsstandort

5505 Mühlbach am Hochkönig

Salzburg

