

Pettenbacher Jausenkäse

Dieser Käse wird schon seit 2003 von Frau Berner produziert und wurde am Beginn durch Rotkulturenreifung hergestellt. Da die Kinder aber einen milderen Käse wollten, wurde dieser Käse paraffiniert, wodurch er ein milderes Aroma erhalten hat.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

Dieser Käse wird schon seit 2003 von Frau Berner produziert und wurde am Beginn durch Rotkulturenreifung hergestellt. Da die Kinder aber einen milderen Käse wollten, wurde dieser Käse paraffiniert, wodurch er ein milderes Aroma erhalten hat.

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: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 4 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

