

Pfefferkäse

Wird in der Hofkäserei Engel seit 2011 hergestellt, um die Produktvielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen.

Produktionsbetrieb: Faisst Melanie u Markus
Vertrieb: Faisst Melanie u Markus

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird in der Hofkäserei Engel seit 2011 hergestellt, um die Produktvielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit grünen Pfefferkörnern im Teig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Faisst Melanie u Markus

Produktionsstandort

Dorf 12



6942 Krumbach

Vorarlberg