Pfefferkäse

Wird seit 2008 am Hof Pichler produziert.

Produktionsbetrieb: Josef und Ingeborg Pichler, Augut
Vertrieb: Josef und Ingeborg Pichler, Augut

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Wird seit 2008 am Hof Pichler produziert.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Josef und Ingeborg Pichler, Augut

Produktionsstandort

Sonnbergweg 4
5700 Schmitten
Salzburg