

Radauer

Dieser Käse wird seit dem Jahr 2000 am Hof produziert. Dieser Käse entstand, weil das Interesse an der Weichkäseproduktion sehr groß war und die Nachfrage beim Kunden vorhanden war.

Produktionsbetrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes
Vertrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird seit dem Jahr 2000 am Hof produziert. Dieser Käse entstand, weil das Interesse an der Weichkäseproduktion sehr groß war und die Nachfrage beim Kunden vorhanden war.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl in Gold 2013

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 60%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Produziert mit Ausgangsmilch mit Doppelrahmstufe



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Innerlohninger Michaela und Johannes

Produktionsstandort

Radau 11

4882 Radau

Oberösterreich

