

Radstädter Schüsselkäse

Wird seit Ewigkeiten in der Region Pongau und auf der Hachaualm hergestellt und wird von Generation zu Generation überliefert.

Produktionsbetrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer
Vertrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird seit Ewigkeiten in der Region Pongau und auf der Hachaualm hergestellt und wird von Generation zu Generation überliefert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: Konsistenz ist quarkmäßig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Hachaualm, Familie Sendlhofer

Produktionsstandort

5602 Wagrain

Salzburg