

Sauerkäse

Seit 10 Jahren wird Sauerkäse auf der Alpe Gamperdona produziert. Der mild-erfrischende Käse ist ein Produkt der heutigen Zeit und erfreut sich an immer größerer Beliebtheit bei den Kunden.

Produktionsbetrieb: "Die Sieben" Bauern-Milch Hörbranz registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: "Die Sieben" Bauern-Milch Hörbranz registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Seit 10 Jahren wird Sauerkäse auf der Alpe Gamperdona produziert. Der mild-erfrischende Käse ist ein Produkt der heutigen Zeit und erfreut sich an immer größerer Beliebtheit bei den Kunden.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: wird gesalzen und einen Tag gekühlt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.3kg



**"Die Sieben" Bauern-Milch Hörbranz registrierte
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

Produktionsstandort

Reicharten 41

6932 Langen b.Bregenz

Vorarlberg