

Sauermilchkäse

Aufgrund der hohen Nachfrage an Butter und der anfallenden Magermilch entschloss sich Georg Wimmer 2013 Sauermilchkäse zu produzieren.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun
Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig

Geschichte

Aufgrund der hohen Nachfrage an Butter und der anfallenden Magermilch entschloss sich Georg Wimmer 2013 Sauermilchkäse zu produzieren.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)
Sauermilchkäse

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 10°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 4kg



Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort

Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg