

Schichtkäse Pfeffer oder Natur

Dieser Käse ist durch viel Probieren entstanden und wird von den Kunden sehr gut angenommen. Die Produktpalette sollte erweitert werden.

Produktionsbetrieb: Ingrid Proidl
Vertrieb: Ingrid Proidl

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Dieser Käse ist durch viel Probieren entstanden und wird von den Kunden sehr gut angenommen. Die Produktpalette sollte erweitert werden.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Schafmilchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: kein Salz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Ausgangsprodukt ist Topfengallerte; wird schichtweise in Formen geschöpft; zwischen die Schichten kommt der Pfeffer hinzu



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Ingrid Proidl

Produktionsstandort

Föhrenteichstraße 189

3552 Droß

Niederösterreich

