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