

Schlierbacher Bio Schlosskäse 45%

Produktionsbetrieb: Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG
Vertrieb: Concept Fresh VertriebsgmbH

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm
Durchmesser: 7cm



Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG

Produktionsstandort

Klosterstraße 1

4553 Schlierbach

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

