

Schlurtbauerkäse

Dieser Käse wird seit Beginn des Käsens von der Familie Lassacher produziert und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Familie Lassacher
Vertrieb: Hofkäserei Familie Lassacher

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird seit Beginn des Käsens von der Familie Lassacher produziert und hat somit schon eine lange Tradition.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 3kg

Durchmesser: 25cm



Hofkäserei Familie Lassacher

Produktionsstandort

Perchau 48

8220 Perchau am Sattel

