

Schnittkäse

Wird am Hof Hübelbauer seit ca. 2010 hergestellt.

Produktionsbetrieb: Walder Karin
Vertrieb: Walder Karin

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

Geschichte

Wird am Hof Hübelbauer seit ca. 2010 hergestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 0.8kg

Durchmesser: 15cm



Walder Karin

Produktionsstandort

Unterschnerer Weg 26

9546 Bad Kleinkirchheim

Kärnten

