

Schotten

Wird traditionell seit Generationen auf der Dientalm hergestellt.

Produktionsbetrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer
Vertrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wird traditionell seit Generationen auf der Dientalm hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal als Aufstrich auf Brot mit Schnittlauch

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

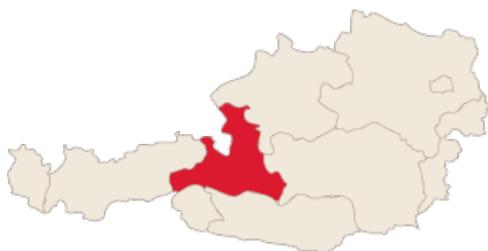
Zusatzinfo Käsetyp: Ausbeute: aus 100l Molke können 4kg Schotten produziert werden



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



Dientalm, Familie Nussbaumer

Produktionsstandort

5505 Mühlbach am Hochkönig

Salzburg