

Schüsselkäse

Produktionsbetrieb: Alexanderhütte, Glabitschnig Franz
Vertrieb: Alexanderhütte, Glabitschnig Franz

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

optimal aufs Brot oder zur Brettljause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 10%

Fett absolut: 5%

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Salz, Pfeffer und Kümmel



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Alexanderhütte, Glabitschnig Franz

Produktionsstandort

Schwaigerschaft 2

9872 Millstatt

Kärnten