

Sibratsgfäller Bachensteiner

20 jährige Erfahrung in der Weichkäseerzeugung

Produktionsbetrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

20 jährige Erfahrung in der Weichkäseerzeugung

Verwendungsmöglichkeiten

zum ganz normalen Verzehr aber auch für spezielle Käsegerichte sollte 1 Stunde vor Verkostung bei Zimmertemperatur gelagert sein.

Sonstige Auszeichnungen

2014 Wieselburger Messe - Silber 2013
Wieselburger Messe - Silber 2012 Wieselburger
Messe - Gold 2010 Käseide Hopfgarten - Silber
2010 Wieselburger Messe - Gold

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

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

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 4cm



Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Dorf 132

6952 Sibratsgfäll

