

s'Pelzale

S'Pelzale wird seit 2010 am Wunderhof produziert. Seinen Namen hat er von seinem schönen weißen Schimmel, der in Kärnten liebevoll als Pelzale bezeichnet wird.

Produktionsbetrieb: Wunderhof Striedner
Vertrieb: Wunderhof Striedner

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

S'Pelzale wird seit 2010 am Wunderhof produziert. Seinen Namen hat er von seinem schönen weißen Schimmel, der in Kärnten liebevoll als Pelzale bezeichnet wird.

Sonstige Auszeichnungen

2013 Silber bei der Kärntner Käseprämierung

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 10%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Wunderhof Striedner

Produktionsstandort

Förolach 16

9615 Görtshach

Kärnten

