Tilsiter aus Schafmilch

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafmilchbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer Käse aus Schafmilch herzustellen.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun
Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Aufgrund des Angebots der Lieferung von Schafmilch eines Schafmilchbauern vom Nachbarort, begann Georg Wimmer Käse aus Schafmilch herzustellen.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2014

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

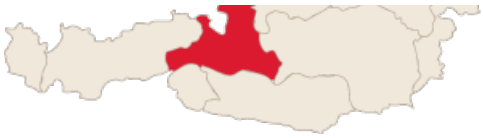
Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 2kg
Durchmesser: 16cm

Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort



Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg