

Wälder Edelziege Kräuter

Produktionsbetrieb: Metzler Käse-Molke GmbH
Vertrieb: Metzler Käse-Molke GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich hervorragend zum Grillen und Braten

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold 2013 (Sorte Kräuter-mild)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 9 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: wird in Scheiben zu je 200g verkauft; gibt es in den Sorten Natur, Kräuter - mild, Pfeffer - würzig, Chili-Knoblauch - feurig und anderen jahreszeitabhängigen Sorten wie zum Beispiel Bärlauch oder Blüten



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort

Bruggan 1025



6863 Egg

Vorarlberg