

Wälder Edelziege Rot

Um die Käsevielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen, wurde dieses einzigartige Produkt 2007 entwickelt.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

Geschichte

Um die Käsevielfalt im eigenen Sortiment zu erhöhen, wurde dieses einzigartige Produkt 2007 entwickelt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold 2012

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose 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: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Durchmesser: 7cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort

Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg

