

Weichkäse in verschiedenen Variationen

Wird seit 2005 am Betrieb produziert und wurde entwickelt weil man einen Käse haben wollte, der länger lagerfähig ist und damit auch länger verkauft werden kann.

Produktionsbetrieb: Ingrid Proidl
Vertrieb: Ingrid Proidl

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

Geschichte

Wird seit 2005 am Betrieb produziert und wurde entwickelt weil man einen Käse haben wollte, der länger lagerfähig ist und damit auch länger verkauft werden kann.

Verwendungsmöglichkeiten

Bauernsalat, auf Blattsalat gebacken oder gebraten oder mit Genuss zu einem Glas Wein

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Schafmilchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Wird nach dem Käsen trocken gesalzen und wird 24 h bei Raumtemperatur gelagert und dann gekühlt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Ingrid Proidl

Produktionsstandort

Föhrenteichstraße 189

3552 Droß

Niederösterreich