

Weichkäse ungereift

Wurde in Zusammenarbeit mit Eltern von Schülern der HLFS Kematen entwickelt, um ein Produkt anzubieten, das keine lange Reifung benötigt.

Produktionsbetrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen
Vertrieb: Höh. Bundeslehranstalt Kematen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Wurde in Zusammenarbeit mit Eltern von Schülern der HLFS Kematen entwickelt, um ein Produkt anzubieten, das keine lange Reifung benötigt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Weichkäse ohne Reifung mit Kräuterbelag



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Höh. Bundeslehranstalt Kematen

Produktionsstandort

Birkenweg 8 Internat

6175 Kematen in Tirol

Tirol