

Weißschimmelkäse

Dieser Käse wird seit 1999 am Betrieb der Familie Innerlohninger produziert. Er wurde entwickelt, weil das Interesse an der Weichkäseproduktion sehr groß war und die Nachfrage bei den Kunden gegeben war.

Produktionsbetrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes
Vertrieb: Innerlohninger Michaela und Johannes

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Käse wird seit 1999 am Betrieb der Familie Innerlohninger produziert. Er wurde entwickelt, weil das Interesse an der Weichkäseproduktion sehr groß war und die Nachfrage bei den Kunden gegeben war.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Wird aus Milch mit natürlichem Fettgehalt produziert



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Innerlohninger Michaela und Johannes

Produktionsstandort

Radau 11

4882 Radau

Oberösterreich

