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

Kasermandl 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