

Wildbacher 150g

Blauer Edelschimmelkäse wird in Strohwein getränkt. Diese Rarität wird aus der Wildbacher Traube (Schilcher) gekeltert. Gehaltvolle und süße Aromen lassen höchste Gaumenfreuden erwarten.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Vertrieb: Hofkäserei Deutschmann GbR

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2009



Geschichte

Blauer Edelschimmelkäse wird in Strohwein getränkt. Diese Rarität wird aus der Wildbacher Traube (Schilcher) gekeltert. Gehaltvolle und süße Aromen lassen höchste Gaumenfreuden erwarten.

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2009

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Natursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Rohmilchkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Durchmesser: 7cm



Hofkäserei Deutschmann GbR

Produktionsstandort

Oberberglastraße 10 Nebengebäude

8523 Frauental/Laßnitz

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

