Woerle Bio Emmentaler

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

für Brotzeit, Käseplatten oder Gratins

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Nicht iodisiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Bio-Emmentaler

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.55kg



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude
5302 Henndorf/Wallersee
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

