

Woerle Bio Frischkäse Kräuter aus Heumilch

Wird in schonendem Verfahren aus Heumilch hergestellt und überzeugt durch seine feine Konsistenz.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2020, 2023

Nominiert im Jahr: 2022, 2024



Geschichte

Wird in schonendem Verfahren aus Heumilch hergestellt und überzeugt durch seine feine Konsistenz.

Verwendungsmöglichkeiten

essfertig frisch aufs Brot oder als wertvoller Bestandteil beim Kochen, z.B. für Saucen und Suppen Dip oder Aufstrich zum Verfeinern von kalten Speisen

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 70%

Fett absolut: 24%

Lab: kein Lab

Allergene: Milch

Laktose: enthalten

Salz: Salz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio Frischkäse, mit aromatischen Kräutern verfeinert



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg

Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude



5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

