

Woerle Rahmentaler aus Heumilch

Nach traditionellem Rezept aus Heumilch hergestellt. Sorgfältige Pflege während seiner Reifezeit, damit er seinen fein rahmigen Geschmack entfalten kann.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Nach traditionellem Rezept aus Heumilch hergestellt. Sorgfältige Pflege während seiner Reifezeit, damit er seinen fein rahmigen Geschmack entfalten kann.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 48%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)

Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

