

Ziegen-Butterkäse

Seit 2009 wird dieser Käse mit Folienreifung von der Familie Sonnberger hergestellt.

Produktionsbetrieb: Familie Sonnberger
Vertrieb: Familie Sonnberger

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

Seit 2009 wird dieser Käse mit Folienreifung von der Familie Sonnberger hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Himalaya-Urgesteinssalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 1 Monat

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.6kg



Familie Sonnberger

Produktionsstandort

Kohlgrub 6

4193 Reichenthal

Oberösterreich

