

## Bio-Holzkechtkäse Kürbis

Er hat einen mild nussigen Geschmack ähnlich dem Bergkäse, ist aber doch weicher in der Konsistenz und hat eine leichte Bruchlochung, sowie eine essbare Naturrinde. Verfeinert ist er mit geröstetes Kürbiskernen.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof  
Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

#### Geschichte

Er hat einen mild nussigen Geschmack ähnlich dem Bergkäse, ist aber doch weicher in der Konsistenz und hat eine leichte Bruchlochung, sowie eine essbare Naturrinde. Verfeinert ist er mit geröstetes Kürbiskernen.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Steinsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Höhe:** 12cm

**Gesamtgewicht:** 6kg



#### BIO-Hofkäserei Fürstenhof

##### Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

