

Bio-Holzkechtkäse Pfeffer

Er hat einen pfeffrig nussigen Geschmack ähnlich dem Bergkäse, ist aber doch weicher in der Konsistenz und hat eine leichte Bruchlochung, sowie eine essbare Naturrinde. Mit grünen Pfefferkörnern veredelt ist er ein Genuss.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Er hat einen pfeffrig nussigen Geschmack ähnlich dem Bergkäse, ist aber doch weicher in der Konsistenz und hat eine leichte Bruchlochung, sowie eine essbare Naturrinde. Mit grünen Pfefferkörnern veredelt ist er ein Genuss.

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

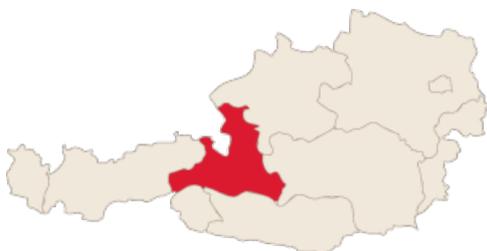
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 6kg



BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

