

Bio-Käsepesto Bärlauch

Käsepesto passt zu allen Teigwaren, als Pizzaaufgabe oder als köstlicher Dip auf frischem Weißbrot.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

Geschichte

Käsepesto passt zu allen Teigwaren, als Pizzaaufgabe oder als köstlicher Dip auf frischem Weißbrot.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 22%

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

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Käsepesto aus Schnittkäse mit Öl, Bärlauch und Gewürzen



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

