

Bio-Kuahmelker

Der Kuahmelker ist ein milder Schnittkäse mit essbarer Naturrinde, meist ohne Bruchlochung, und mit dem Geschmack frisch gemolkener Bio-Kuh-Rohmilch.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

Geschichte

Der Kuahmelker ist ein milder Schnittkäse mit essbarer Naturrinde, meist ohne Bruchlochung, und mit dem Geschmack frisch gemolkener Bio-Kuh-Rohmilch.

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: 1 Monat

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

