

## Bio-Zwiefacher

Mit dem Schwierigkeitsgrad vergleichbar, einen Zwiefachen zu spielen oder gar zu tanzen, ist die Produktion eines Käses mit zwei Schimmelpkulturen. Deshalb heißt auch der innen mit leichten Roquefortadern und außen mit Camembert-Kulturen veredelte Käse Zwiefacher.

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

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

#### Geschichte

Mit dem Schwierigkeitsgrad vergleichbar, einen Zwiefachen zu spielen oder gar zu tanzen, ist die Produktion eines Käses mit zwei Schimmelpkulturen. Deshalb heißt auch der innen mit leichten Roquefortadern und außen mit Camembert-Kulturen veredelte Käse Zwiefacher.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 20%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Steinsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (7) Doppel-Edelschimmelreifung

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Gesamtgewicht:** 1kg



### BIO-Hofkäserei Fürstenhof

#### Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

