

Friskäse

Produktionsbetrieb: Alexanderhütte, Glabitschnig Franz
Vertrieb: Alexanderhütte, Glabitschnig Franz

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Friskäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Schnittauch, Knoblauch, Thymian, Pfeffer und Walnuss



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 20cm

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 5cm



Alexanderhütte, Glabitschnig Franz

Produktionsstandort

Schwaigerschaft 2

9872 Millstatt

Kärnten

