Pettenbacher Jausenkäse

Dieser Käse wird schon seit 2003 von Frau Berner produziert und wurde am Beginn durch Rotkulturenreifung hergestellt. Da die Kinder aber einen milderen Käse wollten, wurde dieser Käse paraffiniert, wodurch er ein milderes Aroma erhalten hat.

Produktionsbetrieb: Berner Monika und Franz
Vertrieb: Berner Monika und Franz

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Dieser Käse wird schon seit 2003 von Frau Berner produziert und wurde am Beginn durch Rotkulturenreifung hergestellt. Da die Kinder aber einen milderen Käse wollten, wurde dieser Käse paraffiniert, wodurch er ein milderes Aroma erhalten hat.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C
Zusatzinfo Käsetyp: mit Trockensalz eingerieben

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg

Berner Monika und Franz

Produktionsstandort

Kaiblingerstraße 6
4643 Dürndorf

Oberösterreich