

## Rauchkäse

Der Räucherkäse wird seit 2006 am Hof der Familie Kölber und ist durch einiges Probieren entstanden.

Produktionsbetrieb: Alfred Kölber  
Vertrieb: Alfred Kölber

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

### Geschichte

Der Räucherkäse wird seit 2006 am Hof der Familie Kölber und ist durch einiges Probieren entstanden.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (4a)

Einfache Reifung

**Reifedauer:** 1 Woche

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 2.5kg



### Alfred Kölber

#### Produktionsstandort

Güterweg Lucka 2

2840 Grimmenstein

Niederösterreich