Wachauer Bio Gold (mit Safran)

Diese Käsevariation ist nach meiner Idee entstanden. Mir ist kein weiterer Erzeuger von Schaf Weichkäse mit Safranzugabe bekannt.

Produktionsbetrieb: Berger Roland
Vertrieb: Berger Roland

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **mild-fein**

Geschichte

Diese Käsevariation ist nach meiner Idee entstanden. Mir ist kein weiterer Erzeuger von Schaf Weichkäse mit Safranzugabe bekannt.

Verwendungsmöglichkeiten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.2kg
Durchmesser: 8cm

Berger Roland

Produktionsstandort

Pömling 2

3644 Emmersdorf/Donau

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel