# 1/4 Fettmilchkäse

Um das Bedürfnis an fettarmen Käse zu befriedigen, wurde dieser Magerkäse entwickelt.

Produktionsbetrieb: Sams Johanna und Johann
Vertrieb: Sams Johanna und Johann

## Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)** **würzig-kräftig**

### Geschichte

Um das Bedürfnis an fettarmen Käse zu befriedigen, wurde dieser Magerkäse entwickelt.

## Allgemeine Informationen

### Milch

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

### Käse

**F.i.T.:** 15%
**Fett absolut:** 8%
**Lab:** tierisches Lab
**Allergene:** Milchprodukt
**Laktose:** nicht enthalten
**Salz:** Kochsalz

### Reifung/Form der Verarbeitung

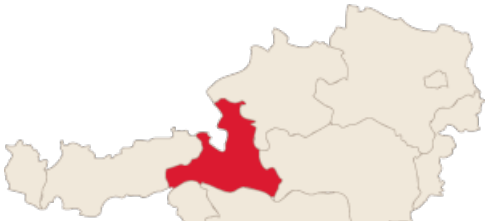
**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 5 Wochen
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C
**Zusatzinfo Käsetyp:** wird aus 3 Teilen Magermilch und 1 Teil Vollmilch hergestellt

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 7cm
**Gesamtgewicht:** 5kg
**Durchmesser:** 30cm



**Sams Johanna und Johann**

**Produktionsstandort**

Wienerstraße 28



5202 Neumarkt am Wallersee

Salzburg