

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