

## 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 vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 7cm

**Gesamtgewicht:** 5kg

**Durchmesser:** 30cm



**Sams Johanna und Johann**

**Produktionsstandort**

Wienerstraße 28



5202 Neumarkt am Wallersee

Salzburg