

Alm Emmentaler

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) g'schmackig



Verwendungsmöglichkeiten

Von der Jause bis zum Kochen.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse



F.i.T.: 45%

Fett absolut: 32%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)

Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

