

# Altsteirer

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

## Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



## Verwendungsmöglichkeiten

Ein erlesener Käsegenuss mit ausgeprägtem Geschmack.

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** Rohmilch



### Käse

**F.i.T.:** 55%  
**Fett absolut:** 35%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnisse  
**Laktose:** nicht enthalten  
**Salz:** Kochsalz



## Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 5 Monate  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



## Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

## Abmessungen

**Höhe:** 11cm  
**Gesamtgewicht:** 7kg  
**Durchmesser:** 30cm



## Obersteirische Molkerei eGen

### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

