

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

