Bauernkäse Laib 45% F.i.T.

Produktionsbetrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH
Vertrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse (einschl.Lactose), Milcheiweiß
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 19cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2
5751 Maishofen
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

