

## Bio Rahmsteirer

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 34%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch- und Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Zusatzinfo Käsetyp:** Käse mit natürlichem Fettgehalt.



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen



#### Obersteirische Molkerei eGen

##### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

