Felsen-Taler

Produktionsbetrieb: Malko GmbH
Vertrieb: Malko GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) würzig-kräftig

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 37%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Karpatensalz

Reifung/Form der Verarbeitung

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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Malko GmbH

Produktionsstandort

Obervellach 256
9821 Obervellach
Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel


Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA


GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT