

## Genusssteirer

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 28%

**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:** 6 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

