

## Käsesuppe

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Käse-Convenience (KC)      keine

### AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2014

### Verwendungsmöglichkeiten

Käsesuppe Brotaufstrich und überbacken von Gebäck im Ofen Soße für Fleisch und Nudeln

### Allgemeine Informationen



#### Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



#### Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 15%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

Form der Verarbeitung: Geschmolzen

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp:

Schmelzkäsezubereitung



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete  
Produktionseinheit: andere

### Abmessungen



### Obersteirische Molkerei eGen

#### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark