

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