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