

NÖM to go Cottage Cheese & Käseknußper

Launch W13/2015 Echte Marktinnovation

Produktionsbetrieb: NÖM AG
Vertrieb: NÖM AG

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2015



Geschichte

Launch W13/2015 Echte Marktinnovation

Verwendungsmöglichkeiten

hohe Convenience beim Snacking unterwegs
(Trend steigender Out-of-Home-Konsum wird aufgegriffen)

Sonstige Auszeichnungen

keine

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 20%
Fett absolut: 6%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch
Laktose: enthalten
Salz: 0,91 g



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 10°C
Zusatzinfo Käsetyp: Cottage cheese



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 9cm



NÖM AG

Produktionsstandort

Vöslauer Straße 109

2500 Baden

Niederösterreich