Reifer AuersBerg

Produktionsbetrieb: NÖM AG
Vertrieb: NÖM AG

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Sonstige Auszeichnungen

Silber Medaille bei Kasermadlverleihung 2019

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: G
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Speisesalz fein unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



NÖM AG

Produktionsstandort

Schloss 1a
3261 Wolfpassing
Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

