

Reifer AuersBerg

Produktionsbetrieb: NÖM AG
Vertrieb: NÖM AG

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) würzig-kräftig



Sonstige Auszeichnungen

Silber Medaille bei Käsermadlverleihung 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

