

SalzburgMilch Bio Premium Emmentaler

Traditionell aus Bio Heumilch im Kupferkessel gekäster Rohmilch- Emmentaler

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH

Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Traditionell aus Bio Heumilch im Kupferkessel gekäster Rohmilch- Emmentaler

Verwendungsmöglichkeiten

Gebackener Emmentaler, Kasnock'n

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)

Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2.6kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

