SalzburgMilch Bio Premium Emmentaler

Traditionell aus Bio Heumilch im Kupferkessel gekäster Emmentaler

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**



Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei

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

Geschichte

Traditionell aus Bio Heumilch im Kupferkessel gekäster Emmentaler

Verwendungsmöglichkeiten

Gebackener Emmentaler, Kasnock'n



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel