SalzburgMilch Bio Premium Frischkäse Natur

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2023



Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt geeignet zum Kochen von Bio-Gerichten, für Füllungen und für jede Brettljause, Grundlage für Aufstriche

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 70%
Fett absolut: 24%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 13cm
Gesamtgewicht: 1kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Milchstraße 1



5020 Salzburg

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel