

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

