SalzburgMilch Bio Premium Original Almkönig

Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen königlichen Geschmack, besonders hervorgehoben durch die Verwendung von reiner Biomilch.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

AMA-Käsekaiser
Nominiert im Jahr: 2017



Geschichte

Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen königlichen Geschmack, besonders hervorgehoben durch die Verwendung von reiner Biomilch.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C
Zusatzinfo Käsetyp: Bio Großloch-Schnittkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 2.3kg

Verwendungsmöglichkeiten

Passend zu jedem Anlass für biologisch bewusste Esser.



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel