

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.

Verwendungsmöglichkeiten

Passend zu jedem Anlass für biologisch bewusste Esser.

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 Genussttemperatur: 21°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bio Großloch-Schnittkäse



Größe/Gewicht

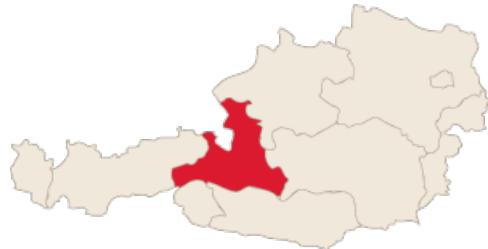
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2.3kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

