

SalzburgMilch Premium Almfrisch Natur

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Frühstücks- oder Jausenbrot, als Basis für Dips und Saucen oder zur Zubereitung von Pastagerichten, Suppen, Flammkuchen oder Risottos

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 70%

Fett absolut: 24%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: enthalten

Salz: Salz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



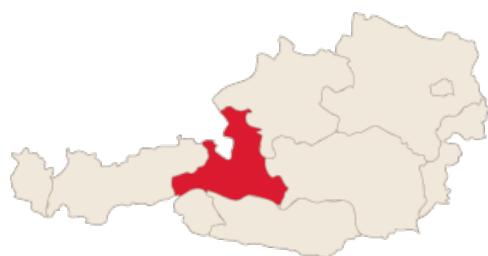
Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 0.15kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Milchstraße 1

5020 Salzburg

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

