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


Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA