

SalzburgMilch Premium Bio Gouda

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Käsespezialität für jeden Anlass, hochwertiger Käse für Käsebrett und -platte Frühstückskäse für die ganze Familie Küchen Tipp: Ideal zum Überbacken und als Toastkäse

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch



Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 29%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C
Zusatzinfo Käsetyp: mild - fein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 2.6kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

