SalzburgMilch Premium Edamer

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt für jede Käsejause aber auch bestens geeignet zum Überbacken und Gratinieren.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

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: Halbharter Schnittkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 2.6kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20
5112 Lamprechtshausen
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

