

SalzburgMilch Premium Emmentaler

Traditionell aus tagesfrischer, wertvoller Heumilch im Kupferkessel gekäßter Rohmilch- Emmentaler

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2024



Geschichte

Traditionell aus tagesfrischer, wertvoller Heumilch im Kupferkessel gekäßter Rohmilch- Emmentaler

Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt geeignet für 'Gebackenern Emmentaler' und Kasnock'n. Und natürlich darf der Premium Emmentaler auf keinem Käseteller fehlen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)

Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2.6kg



SalzburgMilch GmbH



Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

