SalzburgMilch Premium Emmentaler

Traditionell aus tagesfrischer, wertvoller Heumilch im Kupferkessel gekäster 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 gekäster Emmentaler

Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt geeignet für 'Gebackenern Emmentaler'

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

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

und Kasnock'n. Und natürlich darf der Premium Emmentaler auf keinem Käseteller fehlen.



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel