

SalzburgMilch Premium Gouda mittelalt

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) g'schmackig



Verwendungsmöglichkeiten

zum Kochen & Überbacken, Käseplatte

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



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: (1b)
Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 250kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

