SalzburgMilch Premium Heujuwel

Auf Salzburgs Wiesen und Weiden wird seit Generationen in klein-strukturierter, familiengeführter Landwirtschaft beste Heumilch erzeugt. Frische Gräser und Kräuter sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter bilden die traditionelle Futtergrundlage für diesen edlen Rohstoff. Schnellstmögliche Verarbeitung der frischen Heumilch mit schonenden Verfahren sowie eine regelmäßige Pflege der Käserinde mit Salzwasser und Rotschmierekulturen während der 5 monatigen Reifung sind das Geheimnis hinter dem feinen Aroma des SalzburgMilch Heujuwels.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2021
Nominiert im Jahr: 2022, 2024



Geschichte

Auf Salzburgs Wiesen und Weiden wird seit

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 34%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 110cm
Gesamtgewicht: 2.6kg

Generationen in klein-strukturierter, familiengeführter Landwirtschaft beste Heumilch erzeugt. Frische Gräser und Kräuter sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter bilden die traditionelle Futtergrundlage für diesen edlen Rohstoff. Schnellstmögliche Verarbeitung der frischen Heumilch mit schonenden Verfahren sowie eine regelmäßige Pflege der Käserinde mit Salzwasser und Rotschmierekulturen während der 5 monatigen Reifung sind das Geheimnis hinter dem feinen Aroma des SalzburgMilch Heujuwels.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, Käseplatte oder auch zum Überbacken geeignet

Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Award Silber 2022



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel