SalzburgMilch Premium Milder Tilsiter

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

Diese geschmeidige Köstlichkeit ist zu jeder Tageszeit eine wertvolle Bereicherung des Speiseplans und unverzichtbar in jeder Käsetheke.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C
Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse mild-fein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 2.6kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20
5112 Lamprechtshausen
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

