SalzburgMilch Premium Original Almkönig Leicht

Der leichte Almkönig bürgt einerseits für die spezielle Herkunft der Milch und andererseits hebt er deutlich den geringeren Fettgehalt von nur 13% Fett absolut hervor.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Der leichte Almkönig bürgt einerseits für die spezielle Herkunft der Milch und andererseits hebt er deutlich den geringeren Fettgehalt von nur 13% Fett absolut hervor.

Verwendungsmöglichkeiten

Für ernährungsbewusste Esser ein bekömmlich leichter Käse passend zu jedem Anlass.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 25%
Fett absolut: 13%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

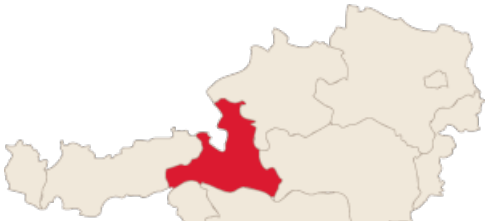
Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C
Zusatzinfo Käsetyp: leichter Großloch-Schnittkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 1.7kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20



5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel