

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

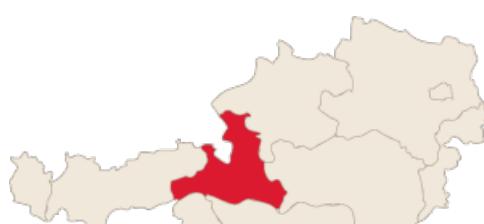
Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 1.7kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

