

SalzburgMilch Premium Original Almkönig

Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen königlichen Geschmack, Dieser mild-feine Großloch Schnittkäse wird 5 Wochen durch Propionsäurebakterien in Folie gereift.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2008, 2014, 2016

Nominiert im Jahr: 2011, 2019



Geschichte

Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen königlichen Geschmack, Dieser mild-feine Großloch Schnittkäse wird 5 Wochen durch Propionsäurebakterien in Folie gereift.

Verwendungsmöglichkeiten

sehr vielfältig

Sonstige Auszeichnungen

mehrmaliger Käse Kaiser

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: Speisesalz



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

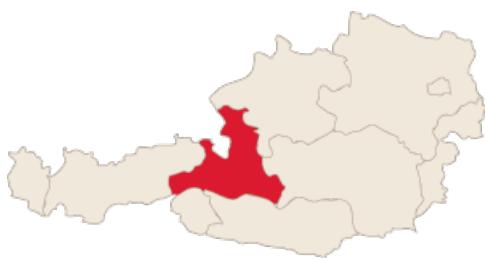
Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 2.6kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

