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.

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 vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 12cm
Gesamtgewicht: 2.6kg

Verwendungsmöglichkeiten

sehr vielfältig

Sonstige Auszeichnungen

mehrmaliger Käse Kaiser



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel