SalzburgMilch Premium Salisburghino

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Der SalzburgMilch Salisburghino schmeckt absolut köstlich auf's Brot, eignet sich aber auch ideal zum Kochen, Backen und Verfeinern.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 60%
Fett absolut: 21%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 4cm



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Milchstraße 1

5020 Salzburg

Salzburg