

Samson

Im Käsenamen Samson wurde der Familienname der Familie Sams verewigt.

Produktionsbetrieb: Sams Johanna und Johann
Vertrieb: Sams Johanna und Johann

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Im Käsenamen Samson wurde der Familienname der Familie Sams verewigt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde * und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 15cm

Gesamtgewicht: 12kg

Durchmesser: 50cm



Sams Johanna und Johann

Produktionsstandort

Wienerstraße 28

5202 Neumarkt am Wallersee

Salzburg

