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