

Schnittkäse

Seit 1987 produziert die Familie Saller diverse Käse um ein zweites Standbein in der Landwirtschaft zu haben.

Produktionsbetrieb: Kögerlalm, Familie Saller

Vertrieb: Kögerlalm, Familie Saller

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Seit 1987 produziert die Familie Saller diverse Käse um ein zweites Standbein in der Landwirtschaft zu haben.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Kögerlalm, Familie Saller

Produktionsstandort

5651 Teufenbach

Salzburg

