

## 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 vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 6kg

**Durchmesser:** 30cm



### Kögerlalm, Familie Saller

#### Produktionsstandort

5651 Teufenbach

Salzburg

