

Schnittkäse von Kuh- und Ziegenmilch

Aufgrund der hohen Nachfrage an Käse wurde dieser Käse ins Sortiment aufgenommen. Käse aus Mischmilch ist ganz traditionell im Großarltal.

Produktionsbetrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser
Vertrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Aufgrund der hohen Nachfrage an Käse wurde dieser Käse ins Sortiment aufgenommen. Käse aus Mischmilch ist ganz traditionell im Großarltal.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Mischmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 47%

Fett absolut: 24%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 1 Monat

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 12kg



Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Produktionsstandort

Ellmau 69

5611 Grossarl

Salzburg

