## 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 vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 12kg



**Loosbühelalm, Familie Rohrmoser**

**Produktionsstandort**

Ellmau 69
5611 Grossarl
Salzburg