Seetaler Almkäse

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

AMA-Käsekaiser
Nominiert im Jahr: 2018

Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Großlochkäse reift 8 Wochen lang zur aromatischen Käsespezialität mit feinem, dezent-nussigem Geschmack.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch- und Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Großloch Schnittkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 21kg



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude
8720 Knittelfeld
Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

