

## 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

