

# Steirischer Joghurtkäse

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

## Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



## Verwendungsmöglichkeiten

Der Joghurtkäse besitzt eine zarte, schnittfeste Konsistenz und ist geschmeidig. Dieser Käse wird aus pasteurisierter Bergbauermilch hergestellt.

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 28%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Allergene:** Milch- und Milchprodukte  
**Laktose:** nicht enthalten  
**Salz:** Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit  
**Reifedauer:** 4 Wochen  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Block

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm  
**Gesamtgewicht:** 21kg



## Obersteirische Molkerei eGen

### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark