

Almliesl Löffelkäse 10% F.i.T. mit Schnittlauch

Der feine Almliesl Cottage Cheese zeichnet sich durch seine beständig hohe Qualität und Vielfalt aus. Aus frischer Milch von oberösterreichischen Bauern und mit Sorgfalt hergestellt, ist dieser Frischkäse unvergleichlich natürlich und schmackhaft.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2009



Geschichte

Der feine Almliesl Cottage Cheese zeichnet sich durch seine beständig hohe Qualität und Vielfalt aus. Aus frischer Milch von oberösterreichischen Bauern und mit Sorgfalt hergestellt, ist dieser Frischkäse unvergleichlich natürlich und schmackhaft.

Verwendungsmöglichkeiten

Zur Jause, zum Garnieren von Salaten, als Brotaufstrich etc. für ernährungsbewußte Genießer

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 10%

Fett absolut: 2%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Grundriss Molkereiregen



Produktionsstandort

Hauptstraße 43 Molkerei

4642 Sattledt

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

