Almliesl Löffelkäse 10% F.i.T.

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: 2007, 2022



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, 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



Gmundner Molkerei eGen



Produktionsstandort

Hauptstraße 43 Molkerei

4642 Sattledt

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel