

Mostviertler geräuchert

Produktionsbetrieb: NÖM AG
Vertrieb: NÖM AG

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: G

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Speisesalz fein unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: ja

Empfohlene Genussstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



NÖM AG

Produktionsstandort

Schloss 1a

3261 Wolfpassing

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

