

Premium Käseglocke Salzburger Emmentaler

Käse Kaiser 2009: Bei der österreichischen Käse Kaiser Gala in der Salzburger Residenz wurde der Salzburger Emmentaler in der Käseglocke mit dem "Oscar" der österreichischen Käsewelt ausgezeichnet.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2008



Geschichte

Käse Kaiser 2009: Bei der österreichischen Käse Kaiser Gala in der Salzburger Residenz wurde der Salzburger Emmentaler in der Käseglocke mit dem "Oscar" der österreichischen Käsewelt ausgezeichnet.

Verwendungsmöglichkeiten

Premium Verpackung: KÄSEGLOCKE: als Schneidebrett verwendbar, wiederverschließbar, perfekter Aromaschutz

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 15cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Sonstige Auszeichnungen

Käse Kaiser 2009



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

