

## SalzburgMilch Premium Heujuwel

Auf Salzburgs Wiesen und Weiden wird seit Generationen in klein-strukturierter, familiengeführter Landwirtschaft beste Heumilch erzeugt. Frische Gräser und Kräuter sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter bilden die traditionelle Futtergrundlage für diesen edlen Rohstoff. Schnellstmögliche Verarbeitung der frischen Heumilch mit schonenden Verfahren sowie eine regelmäßige Pflege der Käserinde mit Salzwasser und Rotschmierekulturen während der 5 monatigen Reifung sind das Geheimnis hinter dem feinen Aroma des SalzburgMilch Heujuwels.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH  
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2021

Nominiert im Jahr: 2022, 2024



### Geschichte

Auf Salzburgs Wiesen und Weiden wird seit Generationen in klein-strukturierter, familiengeführter Landwirtschaft beste Heumilch erzeugt. Frische Gräser und Kräuter sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter bilden die traditionelle Futtergrundlage für diesen edlen Rohstoff. Schnellstmögliche Verarbeitung der frischen Heumilch mit schonenden Verfahren sowie eine regelmäßige Pflege der Käserinde mit Salzwasser und Rotschmierekulturen während

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 34%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 5 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 21°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

### Abmessungen

**Höhe:** 110cm

**Gesamtgewicht:** 2.6kg

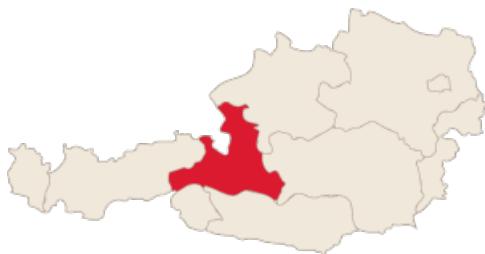
der 5 monatigen Reifung sind das Geheimnis hinter dem feinen Aroma des SalzburgMilch Heujuwels.

#### **Verwendungsmöglichkeiten**

zur Jause, Käseplatte oder auch zum Überbacken geeignet

#### **Sonstige Auszeichnungen**

World Cheese Award Silber 2022



#### **SalzburgMilch GmbH**

##### **Produktionsstandort**

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

#### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

