

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-kraftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2021

Nominiert im Jahr: 2022



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

