

## SalzburgMilch Premium Original Almkönig

Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen königlichen Geschmack, Dieser mild-feine Großbloch Schnittkäse wird 5 Wochen durch Propionsäurebakterien in Folie gereift.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH  
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2008, 2014, 2016

Nominiert im Jahr: 2011, 2019



### Geschichte

Sein Name verweist auf die Herkunft der Milch und seinen königlichen Geschmack, Dieser mild-feine Großbloch Schnittkäse wird 5 Wochen durch Propionsäurebakterien in Folie gereift.

### Verwendungsmöglichkeiten

sehr vielfältig

### Sonstige Auszeichnungen

mehrmaliger Käse Kaiser

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 26%

**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:** 5 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 21°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Schnittkäse mild-fein



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

### Abmessungen

**Höhe:** 12cm

**Gesamtgewicht:** 2.6kg



## SalzburgMilch GmbH

### Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

