

SalzburgMilch Premium Salisburghino

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH

Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Der SalzburgMilch Salisburghino schmeckt absolut köstlich auf's Brot, eignet sich aber auch ideal zum Kochen, Backen und Verfeinern.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 60%

Fett absolut: 21%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 4cm



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Milchstraße 1

5020 Salzburg

Salzburg