Astl´s Heutaler

Durch den ständigen Probierdrang von Margarethe Astl wurde dieser Käse kreirt und wurde mit dem Namen Heutaler benannt, der sich auf die Herkuft der Milch (Heumilch) bezieht.

Produktionsbetrieb: Schalernbauer, Peter und Greti Astl
Vertrieb: Schalernbauer, Peter und Greti Astl

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **mild-fein**



Geschichte

Durch den ständigen Probierdrang von Margarethe Astl wurde dieser Käse kreirt und wurde mit dem Namen Heutaler benannt, der sich auf die Herkuft der Milch (Heumilch) bezieht.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: halbfester Hartkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg
Durchmesser: 45cm



Schalernbauer, Peter und Greti Astl

Produktionsstandort

Jochberg 9

5731 Hollersbach im Pinzgau

Salzburg