

Astl's Heutaler

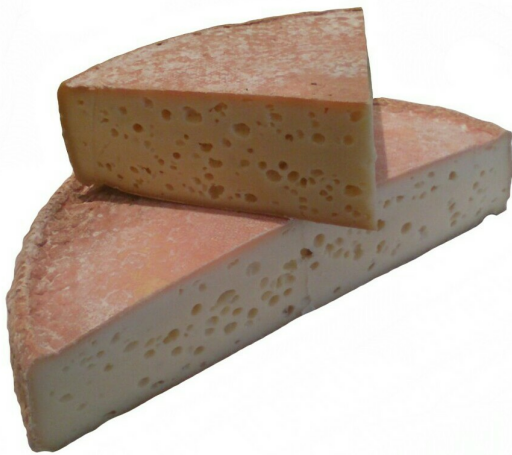
Durch den ständigen Probierdrang von Margarethe Astl wurde dieser Käse kreiert und wurde mit dem Namen Heutaler benannt, der sich auf die Herkunft der Milch (Heumilch) bezieht.

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 kreiert und wurde mit dem Namen Heutaler benannt, der sich auf die Herkunft 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

