Der Zillertaler

Produktionsbetrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen
Vertrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Kuhmilch
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 22
6263 Fügen
Tirol