

Galtürer Almkäse

Genussregion Paznauner Almkäse

Produktionsbetrieb: Huber Hermann
Vertrieb: Huber Hermann

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Genussregion Paznauner Almkäse

Verwendungsmöglichkeiten

Zur besonderen Verwendung in der Küche für Käsespätzle, Fondue bestens geeignet oder für das Käsebrett und Frühstücksbuffet

Sonstige Auszeichnungen

Mehrmals mit Gold ausgezeichnete Käse bei der Käseolympiade Galtür sowie Silber bei der Käsiade und Gold in Wieselburg

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 5cm

Gesamtgewicht: 5kg

Durchmesser: 30cm



Huber Hermann

Produktionsstandort

Galtür 4

6563 Galtür

Tirol

