# Heuhex

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

## Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)** **mild-fein**

**Verwendungsmöglichkeiten**

Jause zum Kochen

## Allgemeine Informationen

### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch

### Käse

**F.i.T.:** 50%
**Fett absolut:** 30%
**Lab:** mikrobielles Lab
**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten
**Salz:** non-iodised

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 10 Wochen
**Geräuchert:** nein
**Zusatzinfo Käsetyp:** oberlächengereift mit 50 % F.i.T.

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Stange

### Abmessungen



**Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.**

**Produktionsstandort**

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**


GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT