

Hittisauer Bergkäse (mild)

Unser "Hittisauer Bergkäse, mild" reift im hauseigenen Keller 5-6 Monate. Erhältlich in ganzen Laiben (ca. 33 kg), halben Laiben, 1/4-Laiben, 1/8-Laiben, 1-kg oder 500g-Stücken. Vor allem aufgrund seiner cremigen Konsistenz u. mild-würzigen Art sehr beliebt.

Produktionsbetrieb: Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Unser "Hittisauer Bergkäse, mild" reift im hauseigenen Keller 5-6 Monate. Erhältlich in ganzen Laiben (ca. 33 kg), halben Laiben, 1/4-Laiben, 1/8-Laiben, 1-kg oder 500g-Stücken. Vor allem aufgrund seiner cremigen Konsistenz u. mild-würzigen Art sehr beliebt.

Sonstige Auszeichnungen

Unser "Hittisauer Bergkäse, mild" wird immer wieder mit zahlreichen Auszeichnungen gekrönt. Alle Auszeichnungen finden Sie auf unserer Website: <https://www.sennerei-hittisau.at/auszeichnungen/>

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 53%

Fett absolut: 37%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Außer Milchbestandteilen kein weiteres allergenes Potentiell

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1b)

Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur

Reifedauer: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 33kg

Durchmesser: 62cm



Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Platz 190

6952 Hittisau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

