

## 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 vermarktet**

**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

