

Hittisauer Bergkäse (ü.12 Mon.)

Unser "Hittisauer Bergkäse, über 12 Monate gereift" reift 12-14 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. Erst seit Aug. 2017 erhältlich.

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, über 12 Monate gereift" reift 12-14 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. Erst seit Aug. 2017 erhältlich.

Sonstige Auszeichnungen

Erst seit Aug. 2017 erhältlich.

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 Potentiell

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1b)

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

Reifedauer: 12 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 32kg

Durchmesser: 62cm



Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Platz 190

6952 Hittisau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

