Hittisauer Bergkäse (würzig)

Unser "Hittisauer Bergkäse, würzig" reift im hauseigenen Keller 9-10 Monate. Erhältlich in ganzen Laiben (ca. 33 kg), halben Laiben, 1/4-Laiben, 1/8-Laiben, 1-kg oder 500g-Stücken. Unsere Käse werden ausschließlich aus reiner Heumilch (silofrei) hergestellt!

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, würzig" reift im hauseigenen Keller 9-10 Monate. Erhältlich in ganzen Laiben (ca. 33 kg), halben Laiben, 1/4-Laiben, 1/8-Laiben, 1-kg oder 500g-Stücken. Unsere Käse werden ausschließlich aus reiner Heumilch (silofrei) hergestellt!

Sonstige Auszeichnungen

Unser "Hittisauer Bergkäse, würzig" wurde bislang mit etlichen 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 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: 9 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