

Hittisauer Emmentaler

Unsere "Hittisauer Emmentaler" sind Mini-Emmentaler, dh sie zeichnen sich im Verkauf besonders durch ihr geringeres Gewicht aus (anstelle von typischen rd. 80kg/Laib, lediglich rd. 40kg/Laib).

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Unsere "Hittisauer Emmentaler" sind Mini-Emmentaler, dh sie zeichnen sich im Verkauf besonders durch ihr geringeres Gewicht aus (anstelle von typischen rd. 80kg/Laib, lediglich rd. 40kg/Laib).

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Außer Milchbestandteilen kein weiteres Potentiell

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 40kg



Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Platz 190

6952 Hittisau

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

