

Lechtaler Emmentaler

Dieser Käse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der milde, aromatische, leicht süßliche Geschmack zeichnet den Lechtaler Natur Emmentaler besonders aus.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH
Vertrieb: Sojer GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Dieser Käse wird aus hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Der milde, aromatische, leicht süßliche Geschmack zeichnet den Lechtaler Natur Emmentaler besonders aus.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: uniodiertes Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



Sojer GmbH

Produktionsstandort

Steeg 16

6655 Steeg

Tirol

