Louick

Louick ist ein Lockruf für Schafe mit dem Bauern in einigen Regionen Tirols, wie beispielsweise im Wipptal, ihre Schafe rufen. Die Milch für den Louick wird zweimal täglich gemolken und die Bauern liefern die Milch selbst an die HBLFA Tirol. Dort wird diese kostbare Milch zu Louick veredelt.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol
Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Louick ist ein Lockruf für Schafe mit dem Bauern in einigen Regionen Tirols, wie beispielsweise im Wipptal, ihre Schafe rufen. Die Milch für den Louick wird zweimal täglich gemolken und die Bauern liefern die Milch selbst an die HBLFA Tirol. Dort wird diese kostbare Milch zu Louick veredelt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 32%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

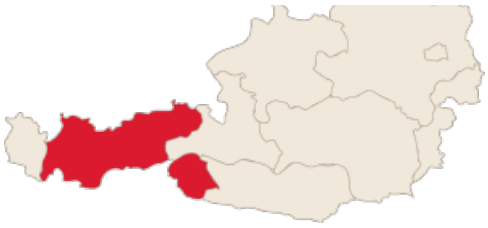
Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 20cm



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für



Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort

Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel