

St. Ilgener

Der St. Ilgener wird seit zirka 2005 am Hof der Familie Huber produziert.

Produktionsbetrieb: Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

Vertrieb: Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

Geschichte

Der St. Ilgener wird seit zirka 2005 am Hof der Familie Huber produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 60%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg

Durchmesser: 30cm



Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

Produktionsstandort

St. Ilgen 91

8621 St. Ilgen, Steiermark

Steiermark