Zillertaler Bergkäse

Produktionsbetrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen
Vertrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) würzig-kräftig



Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Kuhmilch
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 22
6263 Fügen
Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel


GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT