

Zillertaler Rahmlaib

Produktionsbetrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Vertrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Kuhmilch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 22

6263 Fügen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

