

1 kg Käse

es wurde vor 25 Jahren begonnen, auch solche Käse im Kleinformat herzustellen und erfreut sich großer Beliebtheit

Produktionsbetrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

es wurde vor 25 Jahren begonnen, auch solche Käse im Kleinformat herzustellen und erfreut sich großer Beliebtheit

Verwendungsmöglichkeiten

zum abschaben

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 14 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bergkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 13cm

Gesamtgewicht: 1.2kg

Durchmesser: 13cm



Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Dorf 132

6952 Sibratsgfäll

Vorarlberg