

Bio-Emmentaler Zwickl

Produktionsbetrieb: Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Sonstige Auszeichnungen

Weltmeister 1991 Käsiade Hopfgarten Kasmandl
in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 16 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 70kg



**Sennereigenossenschaft Hatzenstädt registrierte
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

Produktionsstandort

Gränzing 22

6346 Niederndorferberg

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

