

Emmentaler aus Fügen

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)
Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

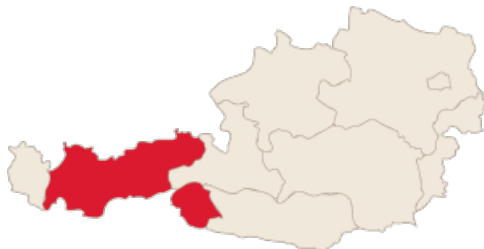


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 22

6263 Fügen

Tirol