

Emmentaler

Emmentaler wird am Betrieb Höflmaier seit 1964 produziert. Wird seit Beginn an nur als Laib produziert, mittlerweile eine Seltenheit.

Produktionsbetrieb: Höflmaier & Co. KG

Vertrieb: Höflmaier & Co. KG

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Emmentaler wird am Betrieb Höflmaier seit 1964 produziert. Wird seit Beginn an nur als Laib produziert, mittlerweile eine Seltenheit.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

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: 7 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 70kg



Höflmaier & Co. KG

Produktionsstandort

Kerschham 8

5221 Lochen/See

Oberösterreich

