

# Galtürer Almkäse

Genussregion Paznauner Almkäse

Produktionsbetrieb: Huber Hermann  
Vertrieb: Huber Hermann

## Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

### Geschichte

Genussregion Paznauner Almkäse

### Verwendungsmöglichkeiten

Zur besonderen Verwendung in der Küche für Käsespätzle, Fondue bestens geeignet oder für das Käsebrett und Frühstücksbuffet

### Sonstige Auszeichnungen

Mehrmals mit Gold ausgezeichnete Käse bei der Käseolympiade Galtür sowie Silber bei der Käsiade und Gold in Wieselburg

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genussstemperatur:** 15°C



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

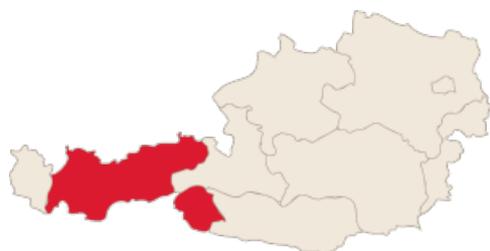
Produktionseinheit: Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 5cm

**Gesamtgewicht:** 5kg

**Durchmesser:** 30cm



### Huber Hermann

#### Produktionsstandort

Galtür 4

6563 Galtür

Tirol

