

Galtürer Aschenputtel

unser Aschenputtel wurde bei uns zu einem besonderen Weichkäse entwickelt

Produktionsbetrieb: Huber Hermann
Vertrieb: Huber Hermann

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Geschichte

unser Aschenputtel wurde bei uns zu einem besonderen Weichkäse entwickelt

Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für das exklusive Käsebrett

Sonstige Auszeichnungen

Goldmedaile Käseolympiade Galtür Goldmedaile
Käsiade Hopfgarten Gold in Wieselburg

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.3kg

Durchmesser: 10cm



Huber Hermann

Produktionsstandort

Galtür 4

6563 Galtür

Tirol

