

# 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

Goldmedaille Käseolympiade Galtür Goldmedaille  
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

