

Galtürer Edelweiss

Produktionsbetrieb: Huber Hermann
Vertrieb: Huber Hermann

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

Verwendungsmöglichkeiten

Für das Exklusive Käsebrett oder zum
Überbacken von zartem Fleisch

Sonstige Auszeichnungen

Gold bei der Käseolympiade Galtür Gold bei der
Käsiade Hopfgarten Gold mit 100 Punkten 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: (6) Reifung
durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere
Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: Weichkäse mit
Rotschmiere behandelt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.3kg

Durchmesser: 10cm



Huber Hermann

Produktionsstandort

Galtür 4

6563 Galtür

Tirol

