

# 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

