

Galtürer Safrantraum

Produktionsbetrieb: Huber Hermann
Vertrieb: Huber Hermann

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Verwendungsmöglichkeiten

In der exklusiven Küche für den Käsegang oder das exklusive Käsebrett.

Sonstige Auszeichnungen

Gold in Wieselburg, Silber bei der Käseidee in Hopfgarten. Silber bei der Almkäseolympiade in Galtür

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

Zusatzinfo Käsetyp: Weichkäse mit Safran



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.3kg

Durchmesser: 10cm



Huber Hermann

Produktionsstandort

Galtür 4

6563 Galtür

Tirol

