

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 Käsejade 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

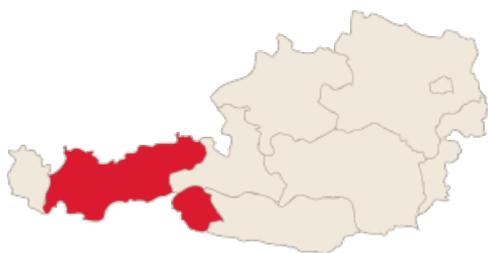


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.3kg
Durchmesser: 10cm



Huber Hermann

Produktionsstandort

Galtür 4

6563 Galtür

Tirol

