

Hilkater Kräuterkäse

Produktionsbetrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie
Vertrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Verwendungsmöglichkeiten

optimal zur Bereicherung von Käseplatten lässt sich hervorragend mit Erdäpfel kombinieren auch ideal fürs Raclette oder als Frühstückskäse

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold 2014 Kasermendl Sieger 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 42%

Fett absolut: 21%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit mediterranen Kräutern im Käseteig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Produktionsstandort

Hilkat 142

6874 Bizau

Vorarlberg