

Hilkater Rässkäse

Die Erzeugung des Rässkäses spielte schon bei unseren Vorfahren eine Rolle in der Kunst des Käse-Machens, ist dann aber eine Zeit lang in Vergessenheit geraten. Nun hat Familie Meusburger wieder begonnen, die Kunst der Rässkäseerzeugung wiederzubeleben.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Die Erzeugung des Rässkäses spielte schon bei unseren Vorfahren eine Rolle in der Kunst des Käse-Machens, ist dann aber eine Zeit lang in Vergessenheit geraten. Nun hat Familie Meusburger wieder begonnen, die Kunst der Rässkäseerzeugung wiederzubeleben.

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich besonders zum Mischen mit anderen Käsesorten, zum Beispiel bei Käsespätzle, im Käsefondue oder auf Käseplatten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 38%

Fett absolut: 19%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 8 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie



Produktionsstandort

Hilkat 142

6874 Bizau

Vorarlberg