

Hilkater Weinkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl in Gold 2014 Genusssalon Wien
2006: Gold

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: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

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