

Hilkater Wildkräuterkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich hervorragend fürs Raclette oder zu Erdäpfel

Sonstige Auszeichnungen

Genusskrone Landessieger 2014/2015
Kasermendl in Gold 2013 Kasermendl in Bronze
2014 Genusssalon 2006: Bronze

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 Kräutern aus der Natur, auf Wunsch auch mit Kräuterrinde erhältlich



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Produktionsstandort

Hilkat 142

6874 Bizau

Vorarlberg