

## Hittisauer Bergkäse (ü.12 Mon.)

Unser "Hittisauer Bergkäse, über 12 Monate gereift" reift 12-14 Monate. Erhältlich in ganzen Laiben (ca. 33 kg), halben Laiben, 1/4-Laiben, 1/8-Laiben, 1-kg oder 500g-Stücken. Vor allem aufgrund seiner cremigen Konsistenz u. mild-würzigen Art sehr beliebt. Erst seit Aug. 2017 erhältlich.

Produktionsbetrieb: Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung  
Vertrieb: Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) g'schmackig



### Geschichte

Unser "Hittisauer Bergkäse, über 12 Monate gereift" reift 12-14 Monate. Erhältlich in ganzen Laiben (ca. 33 kg), halben Laiben, 1/4-Laiben, 1/8-Laiben, 1-kg oder 500g-Stücken. Vor allem aufgrund seiner cremigen Konsistenz u. mild-würzigen Art sehr beliebt. Erst seit Aug. 2017 erhältlich.

### Sonstige Auszeichnungen

Erst seit Aug. 2017 erhältlich.

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch

#### Käse



**F.i.T.:** 53%

**Fett absolut:** 37%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Außer Milchbestandteilen kein weiteres Potentiell

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz

#### Reifung/Form der Verarbeitung



**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1b)

Reifung durch Milchsäurebakterien über 8

Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur

**Reifedauer:** 12 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

#### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 12cm

**Gesamtgewicht:** 32kg

**Durchmesser:** 62cm



**Sennerei Hittisau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

#### Produktionsstandort

Platz 190



6952 Hittisau

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

