

Hochfugener Bergkäse

Produktionsbetrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen
Vertrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Kuhmilch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Monate

Geräuchert: nein

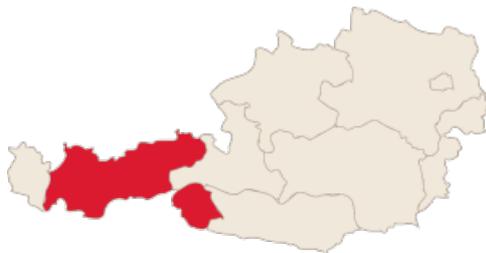


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 22

6263 Fügen

Tirol