

Hochschwabkäse

Der Hochschwabkäse wird seit 1998 von Herrn Huber produziert und hat seinen Namen von seiner Herkunft, dem Gebiet um den Hochschwab

Produktionsbetrieb: Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

Vertrieb: Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Der Hochschwabkäse wird seit 1998 von Herrn Huber produziert und hat seinen Namen von seiner Herkunft, dem Gebiet um den Hochschwab

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

Produktionsstandort

St. Ilgen 91

8621 St. Ilgen, Steiermark

Steiermark

