

Hubaner Sennkäse

Produktionsbetrieb: Sennerei Huban registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung in Liqu.
Vertrieb: Sennerei Huban registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung in Liqu.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 29%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Sennerei Huban registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung in Liqu.

Produktionsstandort

Huban 139

6933 Doren

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

