

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-kraftig

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

