

Louick

Louick ist ein Lockruf für Schafe mit dem Bauern in einigen Regionen Tirols, wie beispielsweise im Wipptal, ihre Schafe rufen. Die Milch für den Louick wird zweimal täglich gemolken und die Bauern liefern die Milch selbst an die HBLFA Tirol. Dort wird diese kostbare Milch zu Louick veredelt.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Louick ist ein Lockruf für Schafe mit dem Bauern in einigen Regionen Tirols, wie beispielsweise im Wipptal, ihre Schafe rufen. Die Milch für den Louick wird zweimal täglich gemolken und die Bauern liefern die Milch selbst an die HBLFA Tirol. Dort wird diese kostbare Milch zu Louick veredelt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 32%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

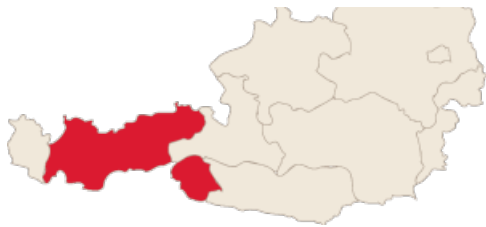
Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 20cm



Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort

Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

