## 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 sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol
Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in 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

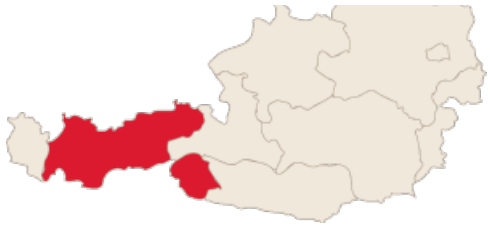
### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 6cm
**Gesamtgewicht:** 1kg
**Durchmesser:** 20cm

**Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für**



**Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol**

**Produktionsstandort**

Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**