

Rochus

Aus Abenteuerlust entstand dieser Hartkäse aus reiner Heumilch, welcher von Herbst bis Frühling erzeugt wird.

Produktionsbetrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie
Vertrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Aus Abenteuerlust entstand dieser Hartkäse aus reiner Heumilch, welcher von Herbst bis Frühling erzeugt wird.

Verwendungsmöglichkeiten

in der Käseküche gerieben zu diversen Gerichten oder auch ideal in der italienischen Küche einsetzbar

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 32%

Fett absolut: 19%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 2 Jahre

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 10kg



Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Produktionsstandort

Hilkat 142

6874 Bizau

Vorarlberg

