

Rubachtaler

Produktionsbetrieb: Sennerei Sibratsgfall registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Sibratsgfall registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

Verwendungsmöglichkeiten

zum ganz normalen Verzehr für Käse- oder Käse-Wurstsalat geeignet in feinen Scheiben
geschnitten für Tost geeignet feiner Geschmack

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

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: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 13cm

Gesamtgewicht: 32kg

Durchmesser: 62cm



Sennerei Sibratsgfall registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Dorf 132

6952 Sibratsgfall

Vorarlberg

