

## St. Ilgener

Der St. Ilgener wird seit zirka 2005 am Hof der Familie Huber produziert.

Produktionsbetrieb: Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

Vertrieb: Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

#### Geschichte

Der St. Ilgener wird seit zirka 2005 am Hof der Familie Huber produziert.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 60%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (4a)

Einfache Reifung

**Reifedauer:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 5kg

**Durchmesser:** 30cm



### Hochschwabkäserei Huber Helmut und Marianne

#### Produktionsstandort

St. Ilgen 91

8621 St. Ilgen, Steiermark

Steiermark