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