

Süßkäse

Wird seit Ewigkeiten auf der Hachaualm hergestellt und wurde von Generation zu Generation überliefert.

Produktionsbetrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer

Vertrieb: Hachaualm, Familie Sendlhofer

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Wird seit Ewigkeiten auf der Hachaualm hergestellt und wurde von Generation zu Generation überliefert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 20cm



Hachaualm, Familie Sendlhofer

Produktionsstandort

5602 Wagrain

Salzburg

