Almkäser aus Heumilch

Erinnerst Du Dich dich an Deinen ersten Almsommer? Zuerst entfalten sich traditionelle Düfte nach frischer Milch, süßem Rahm und würzigem Schwarzbrot. Deine Nase nimmt außerdem die Kräuternoten bunter Almwiesen wahr. Cremig und zart schmelzend zergeht der Almkäser auf Deiner Zunge und entfaltet seinen vollmundigen Geschmack. Frische Almbutter, feines Malz und gekochter Kohl bei jedem Biss. Ein wunderbar unkomplizierter Käse, den man einfach mag! Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.
Vertrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Erinnerst Du Dich dich an Deinen ersten Almsommer? Zuerst entfalten sich traditionelle Düfte nach frischer Milch, süßem Rahm und würzigem Schwarzbrot. Deine Nase nimmt außerdem die Kräuternoten bunter Almwiesen wahr. Cremig und zart schmelzend zergeht der Almkäser auf Deiner Zunge und entfaltet seinen vollmundigen Geschmack. Frische Almbutter, feines Malz und gekochter Kohl bei jedem Biss. Ein wunderbar unkomplizierter Käse, den man einfach mag! Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird.

Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt zum Gratinieren, zur Jause, zum Frühstück, für Käseplatten…

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 1.8kg

Sonstige Auszeichnungen

BRONZE (15. Internationale Käsiade 2021 in Hopfgarten)



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel