

Bärlauch-Erlebnis aus Heumilch

Ein endloses Meer aus saftigem Grün. Vom Morgentau benetzte Blätter glitzern in der Sonne. Beim Pflücken verströmt das frühlingsfrische Kraut zarte Knoblauchnoten und Dir rinnt das Wasser im Mund zusammen.

Unser Bärlauch-Erlebnis, verfeinert mit Schnittlauch, macht aus diesem Frühlingstraum wahrgewordenen Heumilch-Käsegenuss! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Vertrieb: Erlebnissenerei Zillertal GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Ein endloses Meer aus saftigem Grün. Vom Morgentau benetzte Blätter glitzern in der Sonne. Beim Pflücken verströmt das frühlingsfrische Kraut zarte Knoblauchnoten und Dir rinnt das Wasser im Mund zusammen. Unser Bärlauch-Erlebnis, verfeinert mit Schnittlauch, macht aus diesem Frühlingstraum wahrgewordenen Heumilch-Käsegenuss! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1b)

Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm

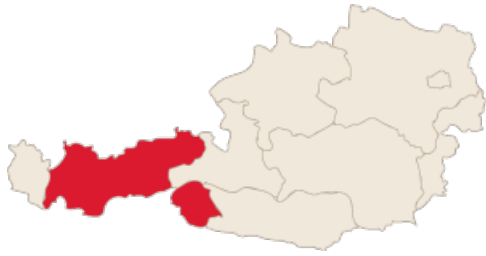
Gesamtgewicht: 0.15kg

Verwendungsmöglichkeiten

Bärlauch-Nudeln, Bärlauch-Knödel, Bärlauch-Blätterteigrolle, Käsebrett, Käsedessert

Sonstige Auszeichnungen

BRONZE (Regal Hit - Fachmagazin Regal in 2021), BRONZE (Produkt des Jahres - Fachmagazin Milch-Marketing 2020)



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

