Chili-Paprika-Erlebnis aus Heumilch

Die feurige Verlockung aus feinster Heumilch und erlesenen Zutaten! Dieser temperamentvolle Käse beschert Dir ein pikantes Genuss-Erlebnis und bringt Abwechslung aufs Jausenbrett. Jeder Bissen wird zum Abenteuer für Deinen Gaumen – lass Dich verführen!

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Geschichte

Die feurige Verlockung aus feinster Heumilch und erlesenen Zutaten! Dieser temperamentvolle Käse beschert Dir ein pikantes Genuss-Erlebnis und bringt Abwechslung aufs Jausenbrett. Jeder Bissen wird zum Abenteuer für Deinen Gaumen – lass Dich verführen!

Verwendungsmöglichkeiten

Risotto, Käsebrett, Käsedessert, Raclette, zum Grillen & Überbacken

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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm
Gesamtgewicht: 0.15kg



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel