

## Edelziege aus Bio Ziegen-Heumilch

Unsere Edelziege besitzt ein besonders elegantes Duftbild, das sich aus buttrig rahmigen Noten, sowie Muskat, Spargel und Weißbrot zusammensetzt. Am Gaumen dominieren säuerlich salzige Aromen. Genauso wirst Du auch Heu, Blumenwiese, und fein röstige Weißbrotnuancen schmecken. Ihr Käseteig besitzt eine kompakte und leicht krümelige Konsistenz und wird von einer mit Rotschmiere gepflegten Rinde umhüllt. Hergestellt aus frischer Ziegen-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: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Unsere Edelziege besitzt ein besonders elegantes Duftbild, das sich aus buttrig rahmigen Noten, sowie Muskat, Spargel und Weißbrot zusammensetzt. Am Gaumen dominieren säuerlich salzige Aromen. Genauso wirst Du auch Heu, Blumenwiese, und fein röstige Weißbrotnuancen schmecken. Ihr Käseteig besitzt eine kompakte und leicht krümelige Konsistenz und wird von einer mit Rotschmiere gepflegten Rinde umhüllt. Hergestellt aus frischer Ziegen-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

### Verwendungsmöglichkeiten

Gemüse-Käse-Spieße, Grillen, Raclette, Käsebrett, Käsedessert, Ziegenkäse-suppe,

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** unjodiertes Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien\* in Folie

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 1.5kg



**ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.**

**Produktionsstandort**

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

