Gletscherprinz aus Heumilch

Unser Gletscherprinz ist ein noch junger Käse, aber geschmacklich gehört er bereits zur Königsklasse. Sein mild-süßliches Nussaroma und die attraktive Großlochung, kommen auch bei kleinen Dreikäsehochs gut an.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Unser Gletscherprinz ist ein noch junger Käse, aber geschmacklich gehört er bereits zur Königsklasse. Sein mild-süßliches Nussaroma und die attraktive Großlochung, kommen auch bei kleinen Dreikäsehochs gut an.

Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt zum Frühstück oder Jause, sehr beliebt bei Kindern

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: (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

Gesamtgewicht: 0.12kg



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel