

Gletscherprinz aus Heumilch

Unser Gletscherprinz ist ein noch junger Käse, aber geschmacklich gehört er bereits zur Königsklasse. Sein mild-süßliches Nussaroma und die attraktive Großblochung, 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 Großblochung, 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

