

Kaiser Max

Seinen Namen erhielt dieser Käse von Kaiser Maximilian I., seines Zeichens Erbauer des Goldenen Dachls , dem Wahrzeichen von Innsbruck. Aus historischen Büchern geht hervor, dass Kaiser Maximilian ein passionierter Käseliebhaber war und das "Beste aus der Milch" bei seinen Festen nie fehlen durfte. Eine ganz besondere Käsespezialität - den Kaiser Max - kreierte Tirol Milch anlässlich der 500 Jahres Feier des Goldenen Dachls im Jahr 1996.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2005

Nominiert im Jahr: 2007, 2011



Geschichte

Seinen Namen erhielt dieser Käse von Kaiser Maximilian I., seines Zeichens Erbauer des Goldenen Dachls , dem Wahrzeichen von Innsbruck. Aus historischen Büchern geht hervor, dass Kaiser Maximilian ein passionierter Käseliebhaber war und das "Beste aus der Milch" bei seinen Festen nie fehlen durfte. Eine ganz besondere Käsespezialität - den Kaiser Max - kreierte Tirol Milch anlässlich der 500 Jahres Feier des Goldenen Dachls im Jahr 1996.

Verwendungsmöglichkeiten

zum direkten Verzehr, Fondue oder zum

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 34%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

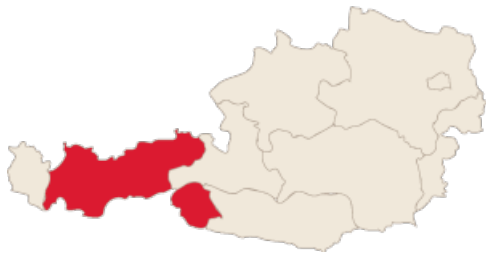
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg

Überbacken



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

