Kasermann! Almtilsiter

Dieser Schnittkäse wird auf der Alpe Lizum im Wattental schon seit Ewigkeiten produziert und das Rezept zur Herstellung wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Produktionsbetrieb: Käserei Wattener Lizum
Vertrieb: Käserei Wattener Lizum

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Dieser Schnittkäse wird auf der Alpe Lizum im Wattental schon seit Ewigkeiten produziert und das Rezept zur Herstellung wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch in der Sorte Kräuter mit verschiedenen Alpenkräutern im Käseteig

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 12cm
Gesamtgewicht: 4kg



Käserei Wattener Lizum

Produktionsstandort

Haller Innbrücke 22



6060 Hall

Tirol