

Ländle Tilsiter

Der naturgereifte Ländle Tilsiter ist ein herhaft würziger Käse für jeden Tag. Der Ländle Tilsiter wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der naturgereifte Ländle Tilsiter ist ein herhaft würziger Käse für jeden Tag. Der Ländle Tilsiter wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

Verwendungsmöglichkeiten

Brettjause, Käsebuffet, usw.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 35%

Fett absolut: 19%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung



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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 26cm



Vorarlberg Milch eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

