

## Ländle Tilsiter

Der naturgereifte Ländle Tilsiter ist ein herzhaft 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 herzhaft 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

Brettljause, 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 vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 4kg

**Durchmesser:** 26cm



### Vorarlberg Milch eGen

#### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

