Pesto-Erlebnis aus Heumilch

Der süße Duft sonnengetrockneter Tomaten, ein Hauch frisch gepflückten Basilikums und eine salzige Meeresbrise… südländisches Flair liegt in der Luft! Die mediterranen Noten ausgesuchter Zutaten machen diesen Heumilch-Käse mit rotem Pesto zu einem echten Genuss-Erlebnis. Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.
Vertrieb: Erlebnissennerei Zillertal GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Geschichte

Der süße Duft sonnengetrockneter Tomaten, ein Hauch frisch gepflückten Basilikums und eine salzige Meeresbrise… südländisches Flair liegt in der Luft! Die mediterranen Noten ausgesuchter Zutaten machen diesen Heumilch-Käse mit rotem Pesto zu einem echten Genuss-Erlebnis. Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Verwendungsmöglichkeiten

Risotto, Pesto-Focaccia, Käsebrett, Käsedessert, Raclette, zum Grillen & Überbacken

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: (1b) Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm
Gesamtgewicht: 0.15kg

Sonstige Auszeichnungen

BRONZE (Regal Hit - Fachmagazin Regal in 2021), BRONZE (Produkt des Jahres - Fachmagazin Milch-Marketing 2020)



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel