

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

