Rotholzer Blauhudler

Der Rotholzer Blauhudler ist ein ganz spezieller Käse, der mit einem guten südburgenländischen Uhudler vom Weingut Gratl affiniert wird. Blauhudler und Uhudler sind zwei speziell aufeinander abgestimmte Köstlichkeiten, die durch ihre geschmackliche Harmonie ein ungeahntes Genussempfinden vermitteln.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol
Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Rotholzer Blauhudler ist ein ganz spezieller Käse, der mit einem guten südburgenländischen Uhudler vom Weingut Gratl affiniert wird. Blauhudler und Uhudler sind zwei speziell aufeinander abgestimmte Köstlichkeiten, die durch ihre geschmackliche Harmonie ein ungeahntes Genussempfinden vermitteln.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol