Rotholzer Rotburger

Rotburger wird seit den 90er Jahren an der HBLFA Tirol produziert. Seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten haben ihn zu einem wichtigen Bestandteil der Produktpalette gemacht. Er ist ein Genuss für jeden Käsekenner.

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

Rotburger wird seit den 90er Jahren an der HBLFA Tirol produziert. Seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten haben ihn zu einem wichtigen Bestandteil der Produktpalette gemacht. Er ist ein Genuss für jeden Käsekenner.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 31%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg



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

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol