

## 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-kraftig



### 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 Genustemperatur:** 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