

Schärdinger Affineur Alpzirler

Die findigen Voitsberger Käsemeister versuchten ein Rezept zu entwickeln, mit dem sie die Vorzüge eines Käses aus pasteurisierter Milch mit dem sehr kräftigen Geschmack eines Rohmilchkäses vereinen konnten. Gelungen ist ihnen dieses Kunststück mit dem Schärdinger Affineur Alpzirler.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Die findigen Voitsberger Käsemeister versuchten ein Rezept zu entwickeln, mit dem sie die Vorzüge eines Käses aus pasteurisierter Milch mit dem sehr kräftigen Geschmack eines Rohmilchkäses vereinen konnten. Gelungen ist ihnen dieses Kunststück mit dem Schärdinger Affineur Alpzirler.

Verwendungsmöglichkeiten

Diese Käsespezialität eignet sich ideal als Dessert- und Jausenkäse. Je nach Anlass kombiniert mit Speck, grünem Paprika, jungem Zwiebel oder mit Weintrauben, Birnen und heißen Maroni bietet er für alle Gelegenheiten den passenden Käse für die Käseplatte, herzhaft-warme Gerichte oder eine geschmackvolle Käsejause.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 33cm



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol