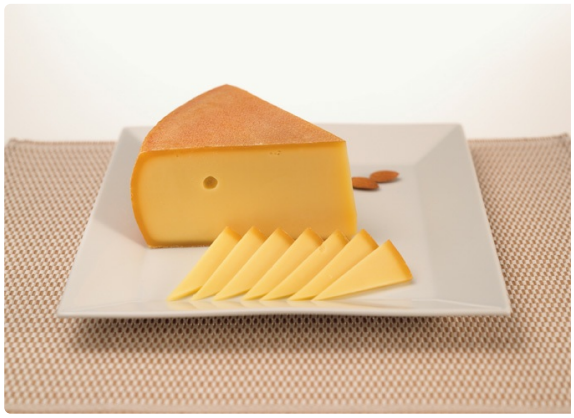
Schärdinger Affineur Alpzirler

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, herzhafte 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

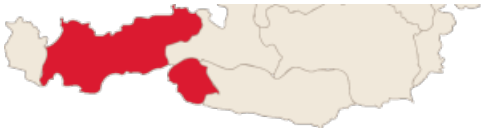
Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 33cm



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol