Tirol Milch Alpzirler

Während seiner 5-monatigen Reifezeit wird jeder Laib sorgfältig mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält der Alpzirler seinen typischen Charakter. Der würzig-kräftige Geschmack, wird besonders von Liebhabern vollmundiger Käse geschätzt.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2018
Nominiert im Jahr: 2023



Geschichte

Während seiner 5-monatigen Reifezeit wird jeder Laib sorgfältig mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält der Alpzirler seinen typischen Charakter. Der würzig-kräftige Geschmack, wird besonders von Liebhabern vollmundiger Käse geschätzt.

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
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Monate
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel