

Tirol Milch Feiner Tiroler

Bei der Tirol Milch in Wörgl wird seit vielen Jahren Käse nach Tilsiter-Art hergestellt. Um diese Tradition fortzuführen, bietet Tirol Milch mit „Feiner Tiroler“ einen besonderen Käse nach dieser Art, der durch spezielle Käsereikulturen und durch den höheren Fettgehalt einen feinen Käsecharakter aufweist.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2006



Geschichte

Bei der Tirol Milch in Wörgl wird seit vielen Jahren Käse nach Tilsiter-Art hergestellt. Um diese Tradition fortzuführen, bietet Tirol Milch mit „Feiner Tiroler“ einen besonderen Käse nach dieser Art, der durch spezielle Käsereikulturen und durch den höheren Fettgehalt einen feinen Käsecharakter aufweist.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, zum Überbacken, auf Blätterteig

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 33%

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: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg





Wörgl - Wörthersee

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

