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 vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel