Tirol Milch Kitzbüheler Bergkäse

Durch die sorgsame Pflege während der mindestens 4-monatigen Reifezeit erhält dieser Käse seinen kräftigen, feinen Geschmack und seine geschmeidige Konsistenz.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Durch die sorgsame Pflege während der mindestens 4-monatigen Reifezeit erhält dieser Käse seinen kräftigen, feinen Geschmack und seine geschmeidige Konsistenz.

Verwendungsmöglichkeiten

Der würzig-kräftige Kitzbüheler Bergkäse eignet sich besonders gut zur Jause, sowie als würzige Komponente einer Käseplatte.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 32%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel