

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

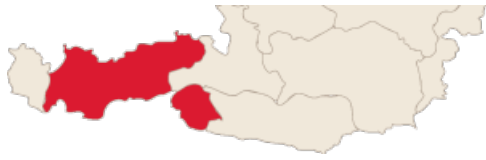
Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

