

## Tirol Milch Tiroler Adler

Der Tiroler Adler ist ein spezieller Hartkäse mit der Premium-Alpenreife von mindestens 7 Monaten. In ihm verbinden sich die Käsetradition Tirols, das Können der Käser sowie die einzigartige Milchqualität der Berge.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2010, 2022

Nominiert im Jahr: 2008, 2009, 2011, 2012, 2023



### Geschichte

Der Tiroler Adler ist ein spezieller Hartkäse mit der Premium-Alpenreife von mindestens 7 Monaten. In ihm verbinden sich die Käsetradition Tirols, das Können der Käser sowie die einzigartige Milchqualität der Berge.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der würzig-kräftige Tiroler Adler eignet sich besonders gut für die Zubereitung von typischen Tiroler Gerichten, wie z.B. Tiroler Käsespätzle oder Kaspressknödel.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 32%

**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:** 7 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** würzig-kräftig



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 7kg



**Tirol Milch Wörgl GmbH**

**Produktionsstandort**



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

