Tirol Milch Tiroler Felsenkeller

Lehmkeller waren früher der klassische Ort der Käsereifung. Bei Tirol Milch hat man sich dieser alten Reifemethode erinnert. Die Geschichte des Kundler Kellers beginnt schon 1658. Brauleute bauten einen langen Stollen in einen Felsen, gut 50 Meter tief und 15 Meter breit um dort ihr Bier zu kühlen.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2007
Nominiert im Jahr: 2006, 2009, 2013, 2014, 2020, 2024



Geschichte

Lehmkeller waren früher der klassische Ort der Käsereifung. Bei Tirol Milch hat man sich dieser alten Reifemethode erinnert. Die Geschichte des Kundler Kellers beginnt schon 1658. Brauleute bauten einen langen Stollen in einen Felsen, gut 50 Meter tief und 15 Meter breit um dort ihr Bier zu kühlen.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Käse reift bei konstantem Raumklima im Kitzbüheler Felsenkeller. Diese Käsespezialität genießt man am besten zu einem kräftigen Rotwein (Blaufränkisch, kräftige Rotwein-Cuvées). Er eignet sich auch hervorragend für ein Käsefondue oder für Tiroler Käsechips.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
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: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 32cm



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel