

## 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 Genusstempératur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig



### Größe/Gewicht

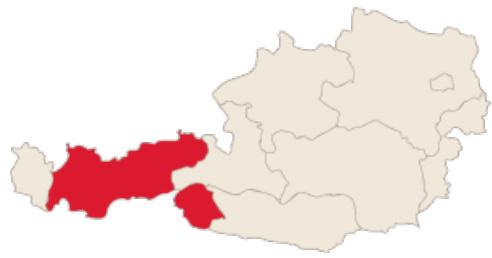
Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

### Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 32cm



**Tirol Milch Wörgl GmbH**

**Produktionsstandort**

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

