Tirol Milch Urtyroler

Während seiner mindestens neunmonatigen Reifung wird der Urtyroler sorgsam mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen würzig-kräftigen Geschmack, dessen Aroma sich auf dem Gaumen harmonisch entfaltet.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2017, 2020
Nominiert im Jahr: 2016



Geschichte

Während seiner mindestens neunmonatigen Reifung wird der Urtyroler sorgsam mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen würzig-kräftigen Geschmack, dessen Aroma sich auf dem Gaumen harmonisch entfaltet.

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich durch seinen intensiven Geschmack besonders gut als Teil einer Käseplatte

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

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 9 Monate
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

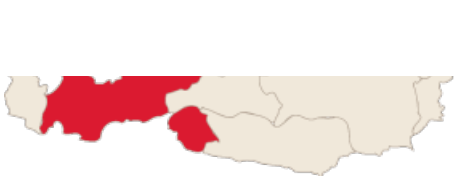
Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel