

Tirol Milch Urtyroler

Während seiner mindestens zwölfmonatigen 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 zwölfmonatigen 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

Sonstige Auszeichnungen

Käse Kaiser 2016; 2018, Gold World Cheese Awards 2014/15 und 2017/18; Bronze World Cheese Awards 2018/19

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



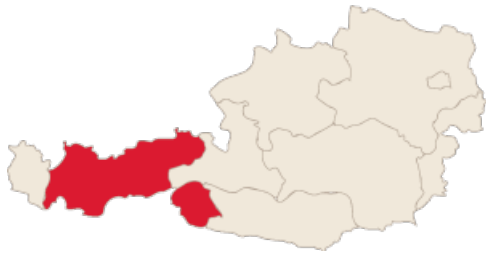
Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

