Tirol Milch Weinzirler

Während seiner 5monatigen Reifezeit wird jeder Laib sorgfältig mit Rotkulturen gepflegt. Danach wird der Weinzirler für zwei Tage in Rotwein eingelegt. Daraus ergibt sich die dunkelrote Farbe der Käserinde und der aromatische Geschmack.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Während seiner 5monatigen Reifezeit wird jeder Laib sorgfältig mit Rotkulturen gepflegt. Danach wird der Weinzirler für zwei Tage in Rotwein eingelegt. Daraus ergibt sich die dunkelrote Farbe der Käserinde und der aromatische Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten

Diese Käsespezialität eignet sich ideal als Bestandteil von würzig-kräftigen Käseplatten. Je nach Anlass kombiniert mit Weintrauben, Birnen und heißen Maroni bietet er für alle Gelegenheiten den passenden Käse für die Käseplatte.

Sonstige Auszeichnungen

Bronze World Cheese Awards 2017/18; Gold World Cheese Awards 2019/20

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 31%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 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

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA