

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

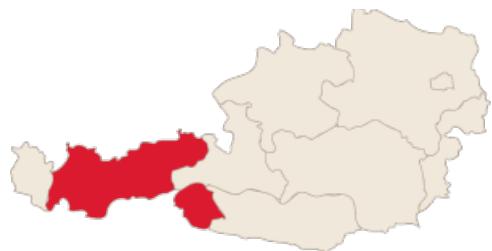
Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol



Auszeichnungen und Qualitätssiegel

