Tiroler Almkäse g.U.

Dieser Hartkäse wird bereits seit Generationen auf der Alpe Lizum im Wattental hergestellt.

Produktionsbetrieb: Käserei Wattener Lizum
Vertrieb: Käserei Wattener Lizum

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Dieser Hartkäse wird bereits seit Generationen auf der Alpe Lizum im Wattental hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Internationale Almkäseolympiade Galtür: Gold, Silber, Bronze, 2 Mal Tagessieger

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

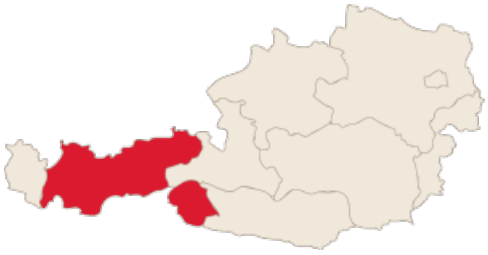
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm
Gesamtgewicht: 30kg
Durchmesser: 60cm



Käserei Wattener Lizum

Produktionsstandort

Haller Innbrücke 22

6060 Hall

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

