

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

