

Tiroler Bergblütenkäse

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für eine Käseplatte, die mit den Bergblüten bedeckte Käserinde ist der Blickfang jeder Käseplatte.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch



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: 6 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7.2kg

Durchmesser: 32cm



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

