Trüffel-Erlebnis aus Heumilch

Zum Veredeln feiner Gerichte geschätzt, verleiht das „schwarze Gold“ auch unserem Heumilch-Käse seinen exklusiven Touch. Die intensiv aromatischen Erdnoten des Sommertrüffels machen diese Käsespezialität zu einem Genuss-Erlebnis, das jeden Gourmet begeistern wird! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.
Vertrieb: Erlebnissennerei Zillertal GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Geschichte

Zum Veredeln feiner Gerichte geschätzt, verleiht das „schwarze Gold“ auch unserem Heumilch-Käse seinen exklusiven Touch. Die intensiv aromatischen Erdnoten des Sommertrüffels machen diese Käsespezialität zu einem Genuss-Erlebnis, das jeden Gourmet begeistern wird! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Verwendungsmöglichkeiten

Risotto, Käsespätzle, Raclette, Käsebrett, Käsedessert, Nudelgerichte

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1b) Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm
Gesamtgewicht: 0.15kg

Sonstige Auszeichnungen

BRONZE (World Cheese Awards - Ovideo (ES) in 2021), BRONZE (Regal Hit - Fachmagazin Regal in 2021), BRONZE (Produkt des Jahres - Fachmagazin Milch-Marketing in 2020)



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel