WOERLE Herzstück Bauernkäse aus Heumilch

Bereits seit dem Jahre 1889 stellt das Familienunternehmen Woerle köstlichen Käse nach überlieferten und neu entwickelten Rezepturen her. In den Gründerjahren des Betriebes war die Käseproduktion noch auf mehrere kleine Käsereien und Almen aufgeteilt. Dort stellten die Käser und die Bauernschaft einen besonders schmackhaften Käse nach einer eigenen, speziellen Rezeptur und Bearbeitung her - den Salzburger Bauernkäse. Und diese Käseköstlichkeit wird auch heute noch, natürlich angepasst an die hygienischen und produktionstechnischen Veränderungen, nach diesem „Geheimrezept“ hergestellt.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Bereits seit dem Jahre 1889 stellt das Familienunternehmen Woerle köstlichen Käse nach überlieferten und neu entwickelten Rezepturen her. In den Gründerjahren des Betriebes war die Käseproduktion noch auf mehrere kleine Käsereien und Almen aufgeteilt. Dort stellten die Käser und die Bauernschaft einen besonders schmackhaften Käse nach einer eigenen, speziellen Rezeptur und Bearbeitung her - den Salzburger Bauernkäse. Und diese Käseköstlichkeit wird auch heute noch, natürlich angepasst an die hygienischen und produktionstechnischen Veränderungen, nach diesem „Geheimrezept“ hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Salzburger Bauernkäse darf bei keiner Brotzeit fehlen. Er eignet sich aber auch hervorragend für Kasspätzle oder zum Überbacken verschiedenster Gerichte.

Allgemeine Informationen

Milch

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

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Uniodisiertes Salz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C
Zusatzinfo Käsetyp: Delikat-würzig, mit Schmiercharakter

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel