

## Woerle Herzstück Heumondkas aus Heumilch

In jedem Stück Heumond Kas schmeckt man die Sorgfalt, mit der er gemacht wurde, und die Natur, der er entstammt.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2022

Nominiert im Jahr: 2018



### Geschichte

In jedem Stück Heumond Kas schmeckt man die Sorgfalt, mit der er gemacht wurde, und die Natur, der er entstammt.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Heumondkas ist mit seiner leichten Note ein Bereicherung auf jeder ausgewogenen Käseplatte. Durch seine cremige Konsistenz eignet er sich aber auch gut zum Überbacken verschiedenster Gerichte.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete  
Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 2kg



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort



Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

