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: kann Spuren von Laktose 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

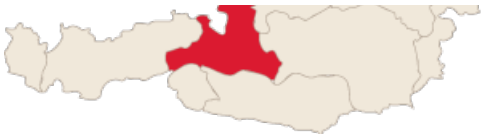
Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort



Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel