

## Woerle Herzstück Heutaler aus Heumilch

Beste österreichische Heumilch ist die Basis für unseren neuen Heutaler mit den charakteristisch großen Löchern. Der milde Geschmack und das leicht süßliche Aroma treffen die Vorliebe einer breiten Masse an Käsekonsumenten.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      mild-fein



### Geschichte

Beste österreichische Heumilch ist die Basis für unseren neuen Heutaler mit den charakteristisch großen Löchern. Der milde Geschmack und das leicht süßliche Aroma treffen die Vorliebe einer breiten Masse an Käsekonsumenten.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Heutaler lässt sich vielseitig in der Küche einsetzen. Ob pur auf der Käseplatte oder als Brotbelag, in Salaten, als Füllung, geschmolzen in Saucen oder Käsefondue oder gerieben zum Gratinieren. Durch seinen mild-süßlichen Geschmack verfeinert er jedes Gericht.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** nicht iodisiertes Salz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien\* in Folie

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



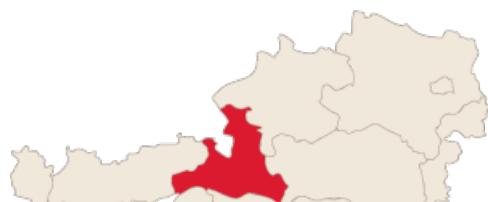
### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Stange

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 2kg



**Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.**

### Produktionsstandort

Enzing 26



5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

