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 vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude



5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel