Zillertaler Bergkäse

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit des Zillertaler Bergkäses beträgt 3 Monate und sein kräftig-würziger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.
Vertrieb: Erlebnissennerei Zillertal GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2010



Geschichte

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit des Zillertaler Bergkäses beträgt 3 Monate und sein kräftig-würziger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

Verwendungsmöglichkeiten

Auf kalte Käseplatten, marinierten Käsesalat und als Verfeinerung von Zillertaler Käsespatzeln kommt der kräftig-würzige Geschmack sehr gut zur Geltung.

Sonstige Auszeichnungen

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 36%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 2kg

SILBER bei den 6. Internationalen Käsemeisterschaften 2014, Kempten / SILBER bei der 13. Internationalen Käsiade in Hopfgarten



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel