

## Zillertaler Bergtilsiter

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

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

### Käse-Taufschein



#### 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 Bergtilsitors beträgt 3 Monate und sein herhaft-pikanter Geschmack zeigt große Beliebtheit.

#### Verwendungsmöglichkeiten

Frühstückskäse, Jausenkäse, DER Käse aufs Butterbrot!

#### Sonstige Auszeichnungen

2019 - 11. Internationale Käsemeisterschaften  
SILBER

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

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

**Fett absolut:** 28%

**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

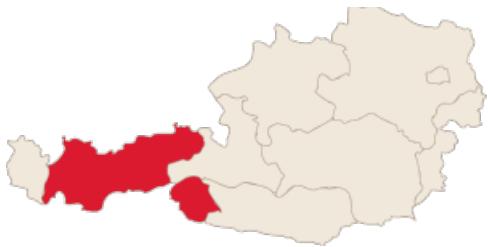
**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 1.8kg



**Produktionsstandort**

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

