

## Zillertaler Edamer

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

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      mild-fein



### 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 Edamers beträgt 3 Monate und sein aromatischer Geschmack zeigt große Beliebtheit.

### Verwendungsmöglichkeiten

Aufschnitt, Käseplatten, Frühstückskäse, aber auch zum Kochen, Überbacken und Gratinieren bestens geeignet.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

**F.I.T.:** 45%

**Fett absolut:** 26%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** unjodiertes Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**  
**Produktionseinheit:** Stange

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 2kg



**ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.**

### Produktionsstandort

Hollenzen 116



6290 Mayrhofen

Tirol

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

