Zillertaler Edelschaf

Hergestellt aus frischer Schaf-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit des Zillertaler Edelschafes beträgt 5 Monate und sein vollmundig leicht nussiger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Hergestellt aus frischer Schaf-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit des Zillertaler Edelschafes beträgt 5 Monate und sein vollmundig leicht nussiger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

Verwendungsmöglichkeiten

Käsebrett, Käsedessert, Schafkäse-Cremesuppe

Sonstige Auszeichnungen

GOLD (8. Internationale Käsemeisterschaft 2016 in Kempten), GOLD (7. Internationale Käsemeisterschaft 2015 in Kempten) GOLD (World Championship Cheese Contest 2014, Wisconsin), GOLD (5. Int. Käsemeisterschaft 2013 in Kempten) BRONZE (11. Internationale Käsemeisterschaft 2019)

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
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: 5 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 1.5kg

ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel