

## Zillertaler Emmentaler 6 MONATE

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Reifezeit des Zillertaler Emmmentalers beträgt 6 Monate und sein kräftig-nussiger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Reifezeit des Zillertaler Emmmentalers beträgt 6 Monate und sein kräftig-nussiger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

### Verwendungsmöglichkeiten

Jausenplatten, ergänzt sich hervorragend mit Sauergemüse und einem dunklen Bauernbrot.

### Sonstige Auszeichnungen

BRONZE - 12. Internationale Käsiade in Hopfgarten im Brixental

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### 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:** (9.3.)

Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

**Reifedauer:** 6 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

