

Zillertaler Goldstück 12 Monate Buffetstück ca. 450g

Gemächlich reift das Goldstück in unserer Schatzkammer. Wir geben ihm ein ganzes Jahr Zeit, um seinen exquisiten Geschmack in Ruhe auszubilden. Während dieser 12 Monate entsteht sein vielschichtiger Charakter. Eine intensive Würze versteht sich dank der extra langen Reifezeit von selbst, doch dank seiner Cremigkeit setzt sich diese nach und nach frei und ergibt ein rundes Gesamtbild. Während Dir jeder Bissen auf der Zunge zergeht, schmeckst Du nämlich genauso röstige Malznoten und süße Bourbonvanille. Dir stehen goldene Käsezeiten bevor - lass Dich verwöhnen!

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Gemächlich reift das Goldstück in unserer Schatzkammer. Wir geben ihm ein ganzes Jahr Zeit, um seinen exquisiten Geschmack in Ruhe auszubilden. Während dieser 12 Monate entsteht sein vielschichtiger Charakter. Eine intensive Würze versteht sich dank der extra langen Reifezeit von selbst, doch dank seiner Cremigkeit setzt sich diese nach und nach frei und ergibt ein rundes Gesamtbild. Während Dir jeder Bissen auf der Zunge zergeht, schmeckst Du nämlich genauso röstige Malznoten und süße Bourbonvanille. Dir stehen goldene Käsezeiten bevor - lass Dich verwöhnen!

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 36%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde * und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: nur saisonal verfügbar



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 450kg



Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

