Zillertaler Safrandiamant

Familie Kröll öffnet ihre Schatzkammer für vier innovative Käseköstlichkeiten. Die hochwertige Heumilch der Zillertaler Bergbauern und die erlesenen Zutaten aus aller Welt bringen jeden Käseliebhaber zum Funkeln. Gemeinsam mit den anderen Käsejuwelen aus Heumilch unzertrennlich.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Familie Kröll öffnet ihre Schatzkammer für vier innovative Käseköstlichkeiten. Die hochwertige Heumilch der Zillertaler Bergbauern und die erlesenen Zutaten aus aller Welt bringen jeden Käseliebhaber zum Funkeln. Gemeinsam mit den anderen Käsejuwelen aus Heumilch unzertrennlich.

Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt fürs Käsebuffet oder für besondere Anlässe aufgrund der hochwertigen Zutaten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 36%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: mit Safranfäden

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 1cm
Gesamtgewicht: 0.15kg



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel