

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

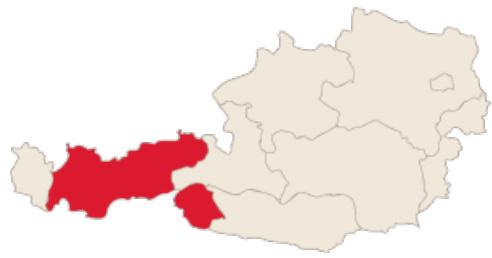
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 1cm

Gesamtgewicht: 0.15kg



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

