

## Zillertaler Trüffeleledelstein

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 Sommertrüffel



#### Größe/Gewicht

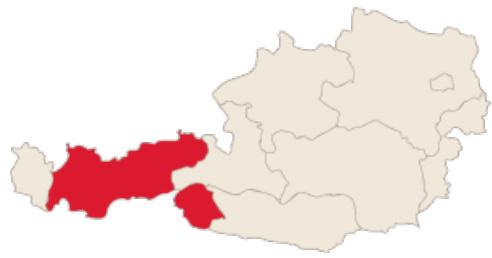
**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Höhe:** 1cm

**Gesamtgewicht:** 0.15kg



## ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

### Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

