

Andreas Hofer Jubiläumskäse

Andreas Hofer Jubiläumskäse reift sechs Monate in kühlen Käsekellern. Die Rotkulturen verleihen ihm seinen fein-würzigen Geschmack und seinen geschmeidigen Teig, der im Sommer durch das frische Gras hellgelb ist. Andreas Hofer ist der Jubiläumskäse zum Gedenkjahr 2009.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2013, 2014



Geschichte

Andreas Hofer Jubiläumskäse reift sechs Monate in kühlen Käsekellern. Die Rotkulturen verleihen ihm seinen fein-würzigen Geschmack und seinen geschmeidigen Teig, der im Sommer durch das frische Gras hellgelb ist. Andreas Hofer ist der Jubiläumskäse zum Gedenkjahr 2009.

Verwendungsmöglichkeiten

Typischer Käse für die Tiroler Brettljause. Dieser fein-würzige Hartkäse schmilzt sehr gut und eignet sich gut für Tiroler Käspatzln.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Tiroler Hartkäsespezialität



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg



Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

