

## 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

