Bärlauch-Erlebnis aus Heumilch mit Bärlauch & Schnittlauch

Ein endloses Meer aus saftigem Grün. Vom Morgentau benetzte Blätter glitzern in der Sonne. Beim Pflücken verströmt das frühlingsfrische Kraut zarte Knoblauchnoten und Dir rinnt das Wasser im Mund zusammen. Unser Bärlauch-Erlebnis, verfeinert mit Schnittlauch, macht aus diesem Frühlingstraum wahrgewordenen Heumilch-Käsegenuss! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Ein endloses Meer aus saftigem Grün. Vom Morgentau benetzte Blätter glitzern in der Sonne. Beim Pflücken verströmt das frühlingsfrische Kraut zarte Knoblauchnoten und Dir rinnt das Wasser im Mund zusammen. Unser Bärlauch-Erlebnis, verfeinert mit Schnittlauch, macht aus diesem Frühlingstraum wahrgewordenen Heumilch-Käsegenuss! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm
Gesamtgewicht: 0.15kg

Verwendungsmöglichkeiten

Bärlauch-Nudeln, Bärlauch-Knödel, Bärlauch-Blätterteigrolle, Käsebrett, Käsedessert

Sonstige Auszeichnungen

BRONZE (Regal Hit - Fachmagazin Regal in 2021), BRONZE (Produkt des Jahres - Fachmagazin Milch-Marketing 2020)

ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel