

Bockshornklee Käse aus Bio Ziegen-Heumilch

Hergestellt aus frischer Ziegen-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird. Durch die Bio-Bockshornklee Samen entsteht ein aromatisch-würziger Geschmack, der an eine feine Bouillon erinnert. In Kombination mit der feinen Ziegenkäsenote ergibt sich ein fein nussiges Genusserlebnis.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Vertrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Hergestellt aus frischer Ziegen-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird. Durch die Bio-Bockshornklee Samen entsteht ein aromatisch-würziger Geschmack, der an eine feine Bouillon erinnert. In Kombination mit der feinen Ziegenkäsenote ergibt sich ein fein nussiges Genusserlebnis.

Verwendungsmöglichkeiten

Frühstück, Käsebrett, Käsedessert, Raclette, Überbacken & Gratinieren

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

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: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 1.5kg



Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

