

## 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

