

Chili-Paprika-Erlebnis aus Heumilch

Die feurige Verlockung aus feinsten Heumilch und erlesenen Zutaten! Dieser temperamentvolle Käse beschert Dir ein pikantes Genuss-Erlebnis und bringt Abwechslung aufs Jausenbrett. Jeder Bissen wird zum Abenteuer für Deinen Gaumen – lass Dich verführen!

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Die feurige Verlockung aus feinsten Heumilch und erlesenen Zutaten! Dieser temperamentvolle Käse beschert Dir ein pikantes Genuss-Erlebnis und bringt Abwechslung aufs Jausenbrett. Jeder Bissen wird zum Abenteuer für Deinen Gaumen – lass Dich verführen!

Verwendungsmöglichkeiten

Risotto, Käsebrett, Käsedessert, Raclette, zum Grillen & Überbacken

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: (1b)

Reifung durch Milchsäurebakterien über 8 Wochen bei mind. 15 Grad Reifetemperatur

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm

Gesamtgewicht: 0.15kg

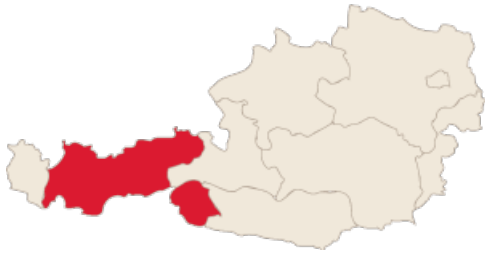
ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol



Auszeichnungen und Qualitätssiegel

