

Edelziege aus Bio Ziegen-Heumilch

Unsere Edelziege besitzt ein besonders elegantes Duftbild, das sich aus buttrig rahmigen Noten, sowie Muskat, Spargel und Weißbrot zusammensetzt. Am Gaumen dominieren säuerlich salzige Aromen. Genauso wirst Du auch Heu, Blumenwiese, und fein röstige Weißbrotnuancen schmecken. Ihr Käseteig besitzt eine kompakte und leicht krümelige Konsistenz und wird von einer mit Rotschmiere gepflegten Rinde umhüllt. Hergestellt aus frischer Ziegen-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

Unsere Edelziege besitzt ein besonders elegantes Duftbild, das sich aus buttrig rahmigen Noten, sowie Muskat, Spargel und Weißbrot zusammensetzt. Am Gaumen dominieren säuerlich salzige Aromen. Genauso wirst Du auch Heu, Blumenwiese, und fein röstige Weißbrotnuancen schmecken. Ihr Käseteig besitzt eine kompakte und leicht krümelige Konsistenz und wird von einer mit Rotschmiere gepflegten Rinde umhüllt. Hergestellt aus frischer Ziegen-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Verwendungsmöglichkeiten

Gemüse-Käse-Spieße, Grillen, Raclette, Käsebrett, Käsedessert, Ziegenkäse-suppe,

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: 9cm

Gesamtgewicht: 1.5kg



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

