## Edelziege aus 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. Die wohl edelste Käsespezialität aus unserer Schatzkammer! Hergestellt aus frischer Ziegen-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit der Zillertaler Edelziege beträgt 3 Monate und ihr besonderer Geschmack zeigt große Beliebtheit.

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

### Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)** **würzig-kräftig**




**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. Die wohl edelste Käsespezialität aus unserer Schatzkammer! Hergestellt aus frischer Ziegen-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit der Zillertaler Edelziege beträgt 3 Monate und ihr besonderer Geschmack zeigt

### Allgemeine Informationen

#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch
**Milch Zusatzinfo:** 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:** (6) Reifung durch Rotkulturen*
* 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

große Beliebtheit.

**Verwendungsmöglichkeiten**

Käsebrett, Käsedessert, Ziegenkäse-Suppe, Ziegenkäse-Spätzle, …

**Sonstige Auszeichnungen**

SILBER (15. Internationale Käsiade 2021 & 14. Internationale Käsiade 2018 in Hopfgarten), BRONZE (World Cheese Awards 2019 in Bergen / NO), BRONZE (8. Internationale Käsemeisterschaft 2016 in Kempten), GOLD (DLG 2013 in Frankfurt a.M.), BRONZE (5. Int. Käsemeisterschaft 2013 in Kempten)



**ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.**

**Produktionsstandort**

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**