Kaiser Max

Seinen Namen erhielt dieser Käse von Kaiser Maximilian I., seines Zeichens Erbauer des Goldenen Dachls , dem Wahrzeichen von Innsbruck. Aus historischen Büchern geht hervor, dass Kaiser Maximilian ein passionierter Käseliebhaber war und das "Beste aus der Milch" bei seinen Festen nie fehlen durfte. Eine ganz besondere Käsespezialität - den Kaiser Max - kreierte Tirol Milch anlässlich der 500 Jahres Feier des Goldenen Dachls im Jahr 1996.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2005
Nominiert im Jahr: 2007, 2011

Geschichte

Seinen Namen erhielt dieser Käse von Kaiser Maximilian I., seines Zeichens Erbauer des Goldenen Dachls , dem Wahrzeichen von Innsbruck. Aus historischen Büchern geht hervor, dass Kaiser Maximilian ein passionierter Käseliebhaber war und das "Beste aus der Milch" bei seinen Festen nie fehlen durfte. Eine ganz besondere Käsespezialität - den Kaiser Max - kreierte Tirol Milch anlässlich der 500 Jahres Feier des Goldenen Dachls im Jahr 1996.

Verwendungsmöglichkeiten

zum direkten Verzehr, Fondue oder zum

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 34%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg

Uberbacken

Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel