

Kasermannl Almtilsiter

Dieser Schnittkäse wird auf der Alpe Lizum im Wattental schon seit Ewigkeiten produziert und das Rezept zur Herstellung wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Produktionsbetrieb: Käserei Wattener Lizum

Vertrieb: Käserei Wattener Lizum

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Dieser Schnittkäse wird auf der Alpe Lizum im Wattental schon seit Ewigkeiten produziert und das Rezept zur Herstellung wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch in der Sorte Kräuter mit verschiedenen Alpenkräutern im Käseteig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 4kg



Käserei Wattener Lizum

Produktionsstandort

Haller Innbrücke 22



6060 Hall

Tirol