

Ländle Tilsiter

Der naturgereifte Ländle Tilsiter ist ein herzhaft würziger Käse für jeden Tag. Der Ländle Tilsiter wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der naturgereifte Ländle Tilsiter ist ein herzhaft würziger Käse für jeden Tag. Der Ländle Tilsiter wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Käsebuffet, usw.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 19%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

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: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 26cm



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

