

Rotholzer Blauhudler

Der Rotholzer Blauhudler ist ein ganz spezieller Käse, der mit einem guten südburgenländischen Uhudler vom Weingut Gratl affinisiert wird. Blauhudler und Uhudler sind zwei speziell aufeinander abgestimmte Köstlichkeiten, die durch ihre geschmackliche Harmonie ein ungeahntes Genussempfinden vermitteln.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Rotholzer Blauhudler ist ein ganz spezieller Käse, der mit einem guten südburgenländischen Uhudler vom Weingut Gratl affinisiert wird. Blauhudler und Uhudler sind zwei speziell aufeinander abgestimmte Köstlichkeiten, die durch ihre geschmackliche Harmonie ein ungeahntes Genussempfinden vermitteln.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und
Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol