

Rotholzer Edeltilsiter

Edeltilsiter wird schon seit vielen Jahren an der HBLFA Tirol produziert und ist eine typische Spezialität der Region. Durch sein bodenständiges äußeres Erscheinungsbild hat er sich einen hohen Stellenwert im Sortiment geschaffen.

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

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Edeltilsiter wird schon seit vielen Jahren an der HBLFA Tirol produziert und ist eine typische Spezialität der Region. Durch sein bodenständiges äußeres Erscheinungsbild hat er sich einen hohen Stellenwert im Sortiment geschaffen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 31%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht 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: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



**Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel-
und Biotechnologie in Tirol**

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol