

Rotholzer Rotburger

Rotburger wird seit den 90er Jahren an der HBLFA Tirol produziert. Seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten haben ihn zu einem wichtigen Bestandteil der Produktpalette gemacht. Er ist ein Genuss für jeden Käsekenner.

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

Rotburger wird seit den 90er Jahren an der HBLFA Tirol produziert. Seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten haben ihn zu einem wichtigen Bestandteil der Produktpalette gemacht. Er ist ein Genuss für jeden Käsekenner.

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: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg



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

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol