

Tilsiter mit Kräutermantel

Wird von Beginn an produziert und erreicht hohe Beliebtheit bei den Kunden. Durch Wiederinbetriebnahme der Käserei am Winkhof 2011 wurde Georg Wimmer durch den Regionalitätspreis in der Land- und Forstwirtschaft ausgezeichnet. Um etwas Besonderes herzustellen, befinden sich die Kräuter an der Oberfläche und nicht im Teig.

Produktionsbetrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Vertrieb: Wimmer Georg Ignaz jun

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Wird von Beginn an produziert und erreicht hohe Beliebtheit bei den Kunden. Durch Wiederinbetriebnahme der Käserei am Winkhof 2011 wurde Georg Wimmer durch den Regionalitätspreis in der Land- und Forstwirtschaft ausgezeichnet. Um etwas Besonderes herzustellen, befinden sich die Kräuter an der Oberfläche und nicht im Teig.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl Sieger 2012 Genusskrone
2014/2015 Landessieger Genusskrone
2014/2015 Bundessieger

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Kräutern an der Rinde



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 5kg

Durchmesser: 30cm



Wimmer Georg Ignaz jun

Produktionsstandort



Winklhofstraße 10

5411 Oberalm

Salzburg