

Tirol Milch Alpzirler

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2018



Verwendungsmöglichkeiten

Diese Käsespezialität eignet sich ideal als Dessert- und Jausenkäse. Je nach Anlass kombiniert mit Speck, grünem Paprika, jungem Zwiebel oder mit Weintrauben, Birnen und heißen Maroni bietet er für alle Gelegenheiten den passenden Käse für die Käseplatte, herzhaft warme Gerichte oder eine geschmackvolle Käsejause.

Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards Silber 2016, 2019; World Cheese Awards Bronze 2017; Käse Kaiser 2019;

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Monate

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg

Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

