

## Tirol Milch Urtyroler

Während seiner mindestens zwölfmonatigen Reifung wird der Urtyroler sorgsam mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen würzig-kraftigen Geschmack, dessen Aroma sich auf dem Gaumen harmonisch entfaltet.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2017, 2020  
Nominiert im Jahr: 2016



#### Geschichte

Während seiner mindestens zwölfmonatigen Reifung wird der Urtyroler sorgsam mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen würzig-kraftigen Geschmack, dessen Aroma sich auf dem Gaumen harmonisch entfaltet.

#### Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich durch seinen intensiven Geschmack besonders gut als Teil einer Käseplatte

#### Sonstige Auszeichnungen

Käse Kaiser 2016; 2018, Gold World Cheese Awards 2014/15 und 2017/18; Bronze World Cheese Awards 2018/19

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 32%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse  
**Laktose:** nicht enthalten



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*  
\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen  
**Reifedauer:** 9 Monate  
**Geräuchert:** nein

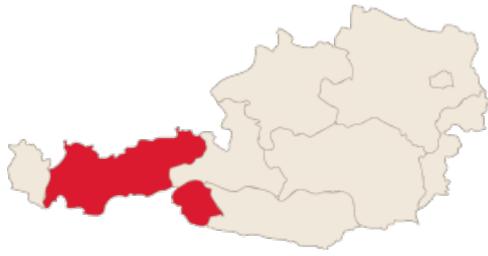


#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete  
**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 7kg



## Tirol Milch Wörgl GmbH

### Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

