Tiroler Adler

Der Tiroler Adler ist ein spezieller Hartkäse mit der Premium-Alpenreife von mindestens 7 Monaten. In ihm verbinden sich die Käsetradition Tirols, das Können der Käser sowie die einzigartige Milchqualität der Berge.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2010, 2022
Nominiert im Jahr: 2008, 2009, 2011, 2012



Geschichte

Der Tiroler Adler ist ein spezieller Hartkäse mit der Premium-Alpenreife von mindestens 7 Monaten. In ihm verbinden sich die Käsetradition Tirols, das Können der Käser sowie die einzigartige Milchqualität der Berge.

Verwendungsmöglichkeiten

Der würzig-kräftige Tiroler Adler eignet sich besonders gut für die Zubereitung von typischen Tiroler Gerichten, wie z.B. Tiroler Käsespätzle oder Kaspressknödel.

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
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 7 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

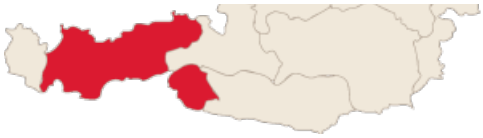
Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel