

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

