

Tiroler Felsenkeller

Lehmkeller waren früher der klassische Ort der Käsereifung. Bei Tirol Milch hat man sich dieser alten Reifemethode erinnert. Die Geschichte des Kundler Kellers beginnt schon 1658. Brauleute bauten einen langen Stollen in einen Felsen, gut 50 Meter tief und 15 Meter breit um dort ihr Bier zu kühlen.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2007

Nominiert im Jahr: 2006, 2009, 2013, 2014, 2020



Geschichte

Lehmkeller waren früher der klassische Ort der Käsereifung. Bei Tirol Milch hat man sich dieser alten Reifemethode erinnert. Die Geschichte des Kundler Kellers beginnt schon 1658. Brauleute bauten einen langen Stollen in einen Felsen, gut 50 Meter tief und 15 Meter breit um dort ihr Bier zu kühlen.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Käse reift bei konstantem Raumklima im Kitzbüheler Felsenkeller. Diese Käsespezialität genießt man am besten zu einem kräftigen Rotwein (Blaufränkisch, kräftige Rotwein-Cuvées). Er eignet sich auch hervorragend für ein Käsefondue oder für Tiroler Käsechips.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

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: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig



Größe/Gewicht

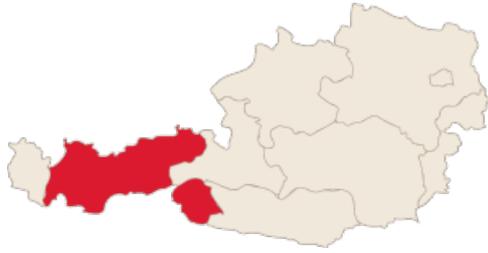
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 32cm



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

