

Tiroler Tilsiter 45%

Aus bester Tiroler Bergbauernmilch

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Aus bester Tiroler Bergbauernmilch

Verwendungsmöglichkeiten

Während der 6-wöchigen Reifezeit wird der Tiroler Tilsiter mit großer Sorgfalt und mit speziellen Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen unverkennbaren würzigen Geschmack und sein spezielles Aroma.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

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 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

