

## Trüffel-Erlebnis aus Heumilch mit feinem Sommertrüffel

Zum Veredeln feiner Gerichte geschätzt, verleiht das „schwarze Gold“ auch unserem Heumilch-Käse seinen exklusiven Touch. Die intensiv aromatischen Erdnoten des Sommertrüffels machen diese Käsespezialität zu einem Genuss-Erlebnis, das jeden Gourmet begeistern wird! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Vertrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Zum Veredeln feiner Gerichte geschätzt, verleiht das „schwarze Gold“ auch unserem Heumilch-Käse seinen exklusiven Touch. Die intensiv aromatischen Erdnoten des Sommertrüffels machen diese Käsespezialität zu einem Genuss-Erlebnis, das jeden Gourmet begeistern wird! Hergestellt aus frischer Kuh-Heumilch g.t.S., die von den Almen und Bergbauernhöfen auf über 1000m Seehöhe täglich abgeholt wird.

### Verwendungsmöglichkeiten

Risotto, Käsespätzle, Raclette, Käsebrett, Käsedessert, Nudelgerichte

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 28%

**Lab:** tierisches Lab

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** unjodiertes Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien\* in Folie \* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** andere

#### Abmessungen

**Höhe:** 2cm

**Gesamtgewicht:** 0.15kg

### Sonstige Auszeichnungen

BRONZE (World Cheese Awards - Ovideo (ES) in 2021), BRONZE (Regal Hit - Fachmagazin Regal in 2021), BRONZE (Produkt des Jahres - Fachmagazin Milch-Marketing in 2020)



### ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

#### Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

