## Woerle Emmentaler aus Heumilch DER MILDE

Bereits im Jahre 1889 legte Johann Baptist Woerle den Grundstein zur ersten Emmentaler Käserei im Salzburger Land. Seit fünf Generationen wird das überlieferte Rezept für Woerle´s Emmentaler weitergegeben und verfeinert. Der Rohstoff ist - heute wie damals - beste Heumilch aus dem Salzburger Land. Heumilch, das bedeutet Milch von Kühen, die im Sommer frisches Gras und in der kalten Jahreszeit sonnengetrocknetes Heu bekommen. Weil dabei Gärfutter aus Silage gänzlich ausgeschlossen bleibt, werden die vielfältigen Aromen der Gräser und Kräuter der Heuwiesen bewahrt und verleihen Woerle´s Emmentaler mild eine ganz spezielle Geschmacksfülle.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

### Käse-Taufschein

**Hartkäse (HK)** **g'schmackig**

**AMA-Käsekaiser**

**Nominiert im Jahr:** 2012




#### Geschichte

Bereits im Jahre 1889 legte Johann Baptist Woerle den Grundstein zur ersten Emmentaler Käserei im Salzburger Land. Seit fünf Generationen wird das überlieferte Rezept für Woerle´s Emmentaler weitergegeben und verfeinert. Der Rohstoff ist - heute wie damals - beste Heumilch aus dem Salzburger Land. Heumilch, das bedeutet Milch von Kühen, die im Sommer frisches Gras und in der kalten Jahreszeit sonnengetrocknetes Heu bekommen. Weil dabei Gärfutter aus Silage gänzlich

### Allgemeine Informationen

#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch

#### Käse

**F.i.T.:** 45%
**Fett absolut:** 30%
**Lab:** mikrobielles Lab
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse
**Laktose:** nicht enthalten
**Salz:** Speisesalz

#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 10 Wochen
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C

#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 2.8kg

ausgeschlossen bleibt, werden die vielfältigen Aromen der Gräser und Kräuter der Heuwiesen bewahrt und verleihen Woerle´s Emmentaler mild eine ganz spezielle Geschmacksfülle.

**Verwendungsmöglichkeiten**

Der Emmentaler ist ein Allrounder und lässt sich vielseitig in der Küche einsetzen. Ob pur auf der Käseplatte oder als Brotbelag, in Salaten, als Füllung, geschmolzen in Saucen oder Käsefondue oder gerieben zum Gratinieren. Durch seinen mild-nussigen Geschmack verfeinert er jedes Gericht. Rezeptbeispiel: Ricotta-Käse-Gnocchi mit cremiger Tomatensauce und Basilikum. perfekt für Sandwiches, kalte Platten oder mild überbackene Gerichte



**Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.**

**Produktionsstandort**

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**