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) | mild-fein

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

Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel