

## Woerle Großglockner Premium aus Heumilch

Naturbelassene Fütterung der Kühe mit frischem Gras, Blumen und Kräutern im Sommer und sonnengetrocknetem Heu in der kalten Jahreszeit verleihen der Heumilch ihr ganz spezielles Aroma. Diese wertvolle Milch sowie das traditionell natürliche Herstellungsverfahren und spezielle Wissen des Käsemeisters um Reifung und Pflege verleihen dem "Großglockner" Premium seinen hervorragenden, charakteristischen Geschmack. WOERLE's Großglockner Premium ist ein reines Naturprodukt und wird ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt. Natürlich laktosefrei.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

### AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021, 2024



### Geschichte

Naturbelassene Fütterung der Kühe mit frischem Gras, Blumen und Kräutern im Sommer und sonnengetrocknetem Heu in der kalten Jahreszeit verleihen der Heumilch ihr ganz spezielles Aroma. Diese wertvolle Milch sowie das traditionell natürliche Herstellungsverfahren und spezielle Wissen des Käsemeisters um Reifung und Pflege verleihen dem "Großglockner" Premium seinen hervorragenden, charakteristischen Geschmack. WOERLE's Großglockner Premium ist ein reines

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Kuhmilch

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

#### Käse



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

**Fett absolut:** 35%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz

#### Reifung/Form der Verarbeitung



**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C

#### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 3.2kg

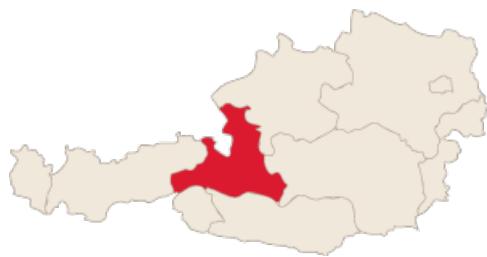
Naturprodukt und wird ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt. Natürlich laktosefrei.

### **Verwendungsmöglichkeiten**

Durch sein intensives Aroma eignet sich Bergkäse pur ideal auf der Käseplatte oder als Brotbelag. In der warmen Küche ist Bergkäse sehr beliebt zum Würzen und Verfeinern. Durch seine typische Geschmacksnuancen verleiht er den Gerichten eine herhaft-würzige Note, wie z.B. Kaspressknödl, herhaftes Gebäck, Käsesoufflé, Quiche usw. Rezeptbeispiel: Süßkartoffel-Käse-Waffel-Burger

### **Sonstige Auszeichnungen**

Goldmedaille 14. Käsiade Hopfgarten 2018



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

#### **Produktionsstandort**

Enzing 26

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

