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. Druch seine typsiche Geschmacksnuancen verleiht er den Gerichten eine herzhaft würzige Note, wie z.B. Kaspressknödl, herzhaftes Gebäck, Käsesoufflé, Quiche uvw. Rezeptbeispiel: Süsskartoffel-Käse-Waffel-Burger, Käsejause

Sonstige Auszeichnungen

Goldmedaille 14. Käsiade Hopfgarten 2018



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel