

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 herzhaft würzige Note, wie z.B. Kaspressknödl, herzhaftes 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

