

Woerle Herzstück Heumond Kas aus Heumilch

In jedem Stück Heumond Kas schmeckt man die Sorgfalt, mit der er gemacht wurde, und die Natur, der er entstammt.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2022

Nominiert im Jahr: 2018



Geschichte

In jedem Stück Heumond Kas schmeckt man die Sorgfalt, mit der er gemacht wurde, und die Natur, der er entstammt.

Verwendungsmöglichkeiten

Ein Muss auf jeder gschmackigen Käseplatte, eignet sich aber auch gut zum Überbacken verschiedenster Gerichte

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit:** Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg

Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26





5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

