

Woerle Herzstück Heumondkas 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

Der Heumondkas ist mit seiner leichten Note ein Bereicherung auf jeder ausgewogenen Käseplatte. Durch seine cremige Konsistenz eignet er 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 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

