## Woerle Herzstück Heutaler aus Heumilch

Beste österreichische Heumilch ist die Basis für unseren neuen Heutaler mit den charakteristisch großen Löchern. Der milde Geschmack und das leicht süßliche Aroma treffen die Vorliebe einer breiten Masse an Käsekonsumenten.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

## Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)** **mild-fein**

### Geschichte

Beste österreichische Heumilch ist die Basis für unseren neuen Heutaler mit den charakteristisch großen Löchern. Der milde Geschmack und das leicht süßliche Aroma treffen die Vorliebe einer breiten Masse an Käsekonsumenten.

### Verwendungsmöglichkeiten

Das Produkt ist essfertig und kann sofort verzehrt werden oder auch zum Kochen verwendet werden.

## Allgemeine Informationen

### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

### Käse

**F.i.T.:** 45%
**Fett absolut:** 27%
**Lab:** mikrobielles Lab
**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnisse
**Laktose:** nicht enthalten
**Salz:** Speisesalz

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**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**