Woerle Heurom aus Heumilch

Feinste Heumilch, tagesfrisch aus der Region, bildet die natürliche Basis für unsere neue Käsespezialität. Sein unverwechselbares Aroma erhält der Heurom während seiner Reifezeit durch die sorgfältige Behandlung mit Rotschmierekulturen.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Feinste Heumilch, tagesfrisch aus der Region, bildet die natürliche Basis für unsere neue Käsespezialität. Sein unverwechselbares Aroma erhält der Heurom während seiner Reifezeit durch die sorgfältige Behandlung mit Rotschmierekulturen.

Verwendungsmöglichkeiten

Darf auf keiner Käseplatte fehlen und eignet sich besonders gut zum Überbacken feiner Speisen.

Allgemeine Informationen

Milch

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

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
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: 2 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