

Zillertaler Alpentilsiter

Produktionsbetrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen
Vertrieb: Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Kuhmilch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 22

6263 Fügen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

