

Zillertaler Bergkäse 6 MONATE

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Reifezeit des Zillertaler Bergkäses beträgt 6 Monate und sein kräftig-würziger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

Produktionsbetrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.
Vertrieb: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Reifezeit des Zillertaler Bergkäses beträgt 6 Monate und sein kräftig-würziger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

Verwendungsmöglichkeiten

Auf kalte Käseplatten, marinierten Käsesalat und als Verfeinerung von Zillertaler Käsespatzeln kommt der kräftig-würzige Geschmack sehr gut zur Geltung.

Sonstige Auszeichnungen

SILBER bei den 6. Internationalen Käsemeisterschaften 2014, Kempten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



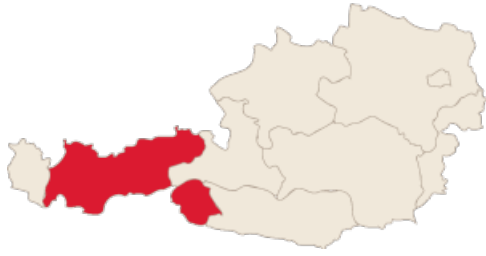
Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

