

Zillertaler Bergkäse

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit des Zillertaler Bergkäses beträgt 3 Monate und sein kräftig-würziger Geschmack zeigt große Beliebtheit.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2010



Geschichte

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit des Zillertaler Bergkäses beträgt 3 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

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 36%

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: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

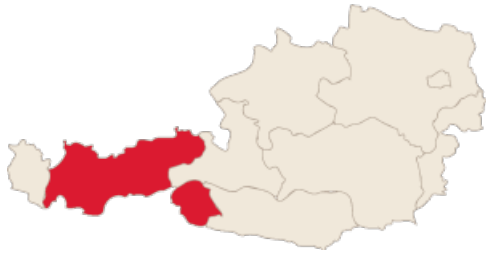
Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg

SILBER bei den 6. Internationalen
Käsemeisterschaften 2014, Kempten / SILBER
bei der 13. Internationalen Käsiade in Hopfgarten



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

