

## 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: ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.

### 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:** 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:** 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



### **ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.**

#### **Produktionsstandort**

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

#### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

