

Zillertaler Bergtilsiter

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

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

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

Verwendungsmöglichkeiten

Frühstückskäse, Jausenkäse, DER Käse aufs Butterbrot!

Sonstige Auszeichnungen

2019 - 11. Internationale Käsemeisterschaften
SILBER

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

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: 1.8kg

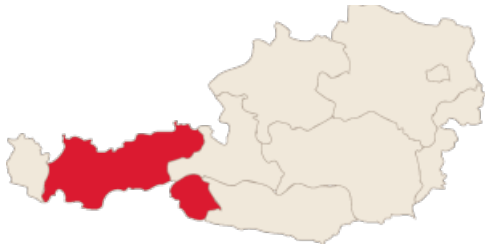
Erlebnissennerlei Zillertal – Brigitte Kroll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol



Auszeichnungen und Qualitätssiegel

