Zillertaler Bergtilsiter

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

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

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 Mindestreifezeit des Zillertaler Bergtilsiters 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: 30%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

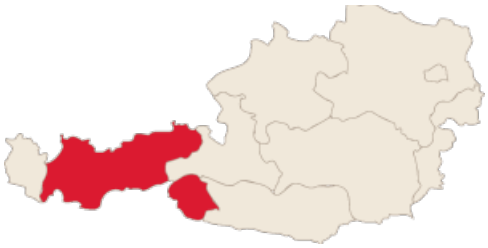
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 1.8kg



ErlebnisSennerei Zillertal – Brigitte Kröll e.U.

Produktionsstandort

Hollenzen 116

6290 Mayrhofen

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel