

Zillertaler Edamer

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

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



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 Edamers beträgt 3 Monate und sein aromatischer Geschmack zeigt große Beliebtheit.

Verwendungsmöglichkeiten

Aufschnitt, Käseplatten, Frühstückskäse, aber auch zum Kochen, Überbacken und Gratinieren bestens geeignet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 26%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

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

