

## Zillertaler Gouda

Hergestellt aus frischer Zillertaler Heumilch, die von den Almen und Bergbauernhöfen in über 1000m Seehöhe des Zillertales täglich abgeholt wird. Die Mindestreifezeit des Zillertaler Goudas beträgt 3 Monate und sein besonders milder 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 Goudas beträgt 3 Monate und sein besonders milder 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:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 2kg



**ErlebnisSennerei Zillertal - Brigitte Kröll e.U.**

**Produktionsstandort**

Hollenzen 116



6290 Mayrhofen

Tirol

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

