



KAISERALM 4 MONATE TIROLER BERGKÄSE G.U.

Ein rustikaler Hartkäse aus Kuhrohmilch, Heumilch, mindestens 4 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, hellbraune, geschmierte Rinde, gelber, elastischer Teig, geschmeidiger Schmelz, mild-würziger Geschmack mit rahmiger Note.

Heumilch wird gänzlich ohne Futter aus Silage und kontrolliert gentechnikfrei erzeugt. Die Fütterung erfolgt im natürlichen Jahreslauf. Im Sommer sind saftige Gräser und Kräuter und im Winter Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot die Nahrungsquelle der Heumilchkühe. Aufgrund der Artenvielfalt der Pflanzen auf den Weiden ist die Heumilch von höchster Qualität, sowie bestem Geschmack und somit der ideale Rohstoff für Käse.

Herkunft	Tirol / Österreich
Milch	Heumilch
Milchverarbeitung	Rohmilch
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Geschmack	mild-würzig, aromatisch
Reifung	mind. 4 Monate
Kartoninhalt	ca. 3,6 kg x 1 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr.	011452 269773

