



STEINSALZKÄSE

Schnittkäse aus thermisierter Kuh-Heumilch, Rinde mit Bergkräutern, Kristallsalzen und Steinsalzmineralien abgerieben, 5 Monate gereift, geschmeidiger Teig. Einzigartige Spezialität, aus der Bergwelt „Zahmer Kaiser“ in Tirol. Der Steinsalzkäse ist eine einzigartige Top Käsespezialität von besonderer Qualität, aromatisch – würzig im Geschmack!

Herkunft Tirol, eine Alpenregion, die sich vom Westen Österreichs bis in den Norden Italiens erstreckt und landschaftlich alpin geprägt ist. Herbert Plangger zählt zu den Bio-Pionieren Österreichs und ist Vollblutkäser seit seinem 15. Lebensjahr. Die Sennerei Plangger im Kaiserwinkl in Tirol ist ein Familienbetrieb, der vor allem ein Ziel konsequent verfolgt: Den Schutz von Umwelt und Natur. Die Milch stammt von Kühen, die im Sommer auf der Alm weiden und im Winter mit vor Ort erzeugtem Heu gefüttert werden. Heumilch ist die beste Milch für guten Käse. Eine zeitaufwendige Schmierereifung, für die wiederum Bergkräuter und Steinsalz aus den Karpaten verwendet werden, dient der Rinden- und Geschmacksausbildung des Käses.

Herkunft	Tirol/Österreich
Milch	Heumilch
Milchverarbeitung	thermisiert
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Geschmack	aromatisch, würzig
Reifung	5 Monate
Kartoninhalt	ca. 4 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	011451 2430006

