



HOLUNDERKÄSE

Eine Schnittkäsespezialität, hergestellt aus Kuh-/Heumilch und mindestens 3 Monate gereift. Während dieser Zeit des Reifens wird die Rinde des Holunderkäses regelmäßig mit einer Rotkultur gepflegt und Holunderblüten affiniert. Durch diese besondere Affinage entwickelt sich der überaus geschmeidige Teig und der vollaromatische Geschmack, was ihn so unvergleichlich macht. Der Holunderkäse ist eine gelungene Kombination von zartschmelzendem Teig mit einer interessant blumigen Holundernote.

Herkunft Erstaunliche Landschaftsvielfalt auf engem Raum, kennzeichnet das westlichste Bundesland der Republik Österreich, Vorarlberg, auch liebevoll „Ländle“ genannt. Mähwiesen auf der Sonnenseite, Alp- und Forstwirtschaft auf der Schattenseite der Täler prägen die Landschaft. Die naturnahe Bewirtschaftung der Bergregionen erfordert einen großen Aufwand, ist aber die Grundlage für die Landschafts- und damit auch der Artenvielfalt, bildet diese Vielfalt doch gleichsam die Futtergrundlage für die wertvolle Heumilch.

Herkunft	Vorarlberg, Bregenzerwald/Österreich
Milch	Kuh-/Heumilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Geschmack	blumig-aromatisch
Reifung	mindestens 3 Monate
Kartoninhalt	ca. 7 kg
Art.-Nr.	270259

