



KAISERALM 10 MONATE TIROLER BERGKÄSE G.U.

Edler Hartkäse aus Kuhrohmilch, Heumilch, mindestens 10 Monate Premiumreife, braune Naturrinde, gelber, kristalliner Teig mit typischen Reifekristallen, geschmeidiger Schmelz, kräftig würzig; altgereifte Bergkäsespezialität aus dem Kaiserwinkl, in Tirol.

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	kräftig-würzig
Reifung	mind. 10 Monate
Kartoninhalt	ca. 30 kg x 1 ca. 4 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	270504 270503 2430083

