



TIROLER PFEFFERBEISSER

Saftige Gräser, frische Kräuter, klares Quellwasser und reine Bergluft sind die Grundlage für diese Käsezubereitung, hergestellt mit bester Kuh-/Heumilch von Kühen aus der Bergwelt „Zahmer Kaiser“ in Tirol. 3 Monate gereift, entwickelt sich ein elfenbeinfarbiger bis hellgelber, schnittfester und rahmiger Teig mit ganzen grünen Pfefferkörnern. Feinwürzig pikant am Gaumen überzeugt dieser kernige Brotzeitkäse aus der nahezu unberührten Natur einer imposanten Bergwelt.

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	Kuh-/Heumilch
Milchverarbeitung	thermisiert
Fett i. Tr.	mind. 55 %
Geschmack	feinwürzig, rahmig-pikant
Reifung	3 Monate
Kartoninhalt	ca. 4,0 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	270513 2430051

