



KAISERALM 6 MONATE TIROLER BERGKÄSE g.U

Hartkäse aus Kuhrohmilch, Heumilch, mindestens 6 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, geschmierte Rinde, gelber, fester Teig mit geschmeidigem Schmelz und würzigem Geschmack mit feinen Röstaromen.

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	aromatisch würzig
Reifung	mind. 6 Monate
Kartoninhalt	ca. 30 kg x 1 ca. 4 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	270515 270516 2430082

