



KAISERALM 15 MONATE TIROLER BERGKÄSE G.U.

Altgereifter Hartkäse aus Kuhrohmilch, Heumilch, mindestens 15 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, dunkelbraune Naturrinde, gelber, kristalliner Teig mit, edlem Schmelz, kräftiger Geschmack mit vollmundiger Würze, eine extravagante 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	würzig-vollaromatisch
Reifung	mind. 15 Monate
Kartoninhalt	ca. 30 kg x 1 ca. 4 kg x 1 150 g x 8
Art.-Nr.	270520 270522 2430084

