



BIO KAISERALM 6 MONATE TIROLER BERGKÄSE G.U.

Altgereifter Hartkäse aus Bio Kuhrohmilch, Heumilch, mindestens 6 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, hellbraune Naturrinde, gelber geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, feinwürziger Geschmack, eine köstliche Bio 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	Bio Heumilch
Milchverarbeitung	Rohmilch
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Geschmack	feinwürzig
Reifung	mind. 6 Monate
Kartoninhalt	ca. 30 kg x 1 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr.	270534 270533

