



## **BIIO KAISERALM 9 MONATE TIROLER BERGKÄSE G.U.**

Altgereifter Hartkäse aus Bio Kuhrohmlch, Heumilch, mindestens 9 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, braune Naturrinde, goldgelber geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, vollmundig würziger Geschmack mit feinen Röstnoten, 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.

<b>Herkunft</b>	Tirol / Österreich
<b>Milch</b>	Bio Heumilch
<b>Milchverarbeitung</b>	Rohmilch
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45 %
<b>Geschmack</b>	vollmundig würzig mit feinen Röstnoten
<b>Reifung</b>	mind. 9 Monate
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 30 kg x 1   ca. 4 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	270537   270536

