



BIO STEINSALZTALER

Hartkäse aus silofreier Bio Kuhrohheumilch, nach Emmentaler Art gekäst, mindestens 5 Monate in einer Felsenhöhle gereift, feste Naturrinde mit Kräutern und Steinsalz affinert, strohgelber Teig mit arttypisch kirschgroßer Lochung, mild-aromatisch im Geschmack mit feiner Würze.

Bio 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	mild-würzig
Reifung	mind. 5 Monate
Kartoninhalt	ca .3,7 kg x 3
Art.-Nr.	270538

