



## **≡ BIO NATURFELSKÄSE 9 MONATE**

Hartkäse aus silofreier Bio Kuhrohheumilch, mindestens 9 Monate in einer Felsenhöhle gereift, feste Naturrinde mit Rotkultur affiniert, goldgelber Teig mit zartschmelzender Textur, charaktervoll würzig- kräftig im Geschmack.

**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.

<b>Herkunft</b>	Tirol / Österreich
<b>Milch</b>	Bio Heumilch
<b>Milchverarbeitung</b>	Rohmilch
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45 %
<b>Geschmack</b>	charaktervoll würzig-kräftig
<b>Reifung</b>	mind. 9 Monate
<b>Kartoninhalt</b>	ca .4 kg x 1   ca. 2 kg x 2
<b>Art.-Nr.</b>	270541   270544

