



KITZBÜHELER BERGKÄSE

Hartkäsespezialität aus der Kitzbüheler Bergwelt, hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch und ca. 3 - 4 Monate gereift. Über 100 Tage und Nächte lässt sich Kitzbüheler Bergkäse Zeit, um zu dem heranzureifen, was ihn so unvergleichlich macht. Durch diese besondere Reife und der sorgfältig durchgeführten Pflege mit Rotkulturen, resultiert sein strohgelber elastischer und geschmeidiger Teig, der aromatisch leicht pikante Geschmack, das unverkennbare Aroma und sein besonderer Charakter. Die vereinzelt auftretende erbsengroße Lochung ist typisch für diesen Käse. Weiße Eiweißkristalle sind ein Qualitätsmerkmal von extra lange gereiftem Bergkäse.

Herkunft Inmitten der imposanten Bergwelt Tirols kann man die Vielfalt und Schönheit noch nahezu unberührter Natur genießen, bezaubernde Schluchten und wildromantische Täler entdecken. Tirol besticht aber nicht nur durch atemberaubende Landschaften, auch kulinarisch überzeugt die vielschichtige, herzhaft Tiroler Küche. Eine dieser kulinarischen Köstlichkeiten wollen wir Ihnen hier vorstellen...

Herkunft	Tirol / Österreich
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Geschmack	aromatisch, leicht pikant
Reifung	4 Monate
Kartoninhalt	ca. 7 kg x 1
Art.-Nr.	270108
Weinempfehlung	Weißburgunder, grüner Veltliner

