



DOLOMIT

Ein Meisterwerk des Mila Käsemeisters Ludwig Tschurtschenthaler! Vier Jahre lang und über 130 Anläufe tüftelte der versierte Käsemeister an diesem grandiosen Käse-Kracher. Der Dolomit ist ein Hartkäse aus 100 % Südtiroler Kuhmilch, 8 Monate lang gereift und ummantelt von einer rustikalen Rinde, die während der Reifung einer Sulz aus Salzwasser, Rotkultur und Pflanzenkohle affiniert wird. Der goldgelbe Teig von einer zartschmelzenden cremigen Textur mit kristallinen Einschlüssen. In seinem lange anhaltendem Abgang verschmelzen fruchtige Noten mit feinsten malzigen Röstnoten. Der Dolomit ist ein Südtiroler Goldstück, das man so schnell nicht wieder vergisst!

Herkunft Der Dolomit stammt von Bergmilch Südtirol. Der Dolomit ist so einzigartig, wie die Bergwelt, die ihm nicht nur seinen Namen, sondern auch sein charakteristisches Aussehen verleiht. Wie die Dolomiten ein wahres Naturspektakel sind, ist der Dolomit ein wundervolles Genussspektakel in der Käsewelt.

Herkunft	Südtirol Italien
Milch	100 % Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	würzig-pikant,
Reifung	8 Monate
Kartoninhalt	1x 9 kg 1x 4,5 kg
Art.-Nr.	421577 421578

