



## **ZIRBENKÄSE**

Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, 3 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, strohgelber elastischer Teig gespickt mit einem Zirbengewürz aus Kräutern und Zirbenblüten, charakteristisch leicht harzig- würziger Duft, intensiv würzig- kräftig im Aroma. Ein Unikat!

**Zirben** Die Zirbe gehört zur botanischen Familie der Kiefern. Ihr werden viele gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, welches eine Studie des Joanneum Reserch im Jahr 2003 bestätigt. So ist die Zirbe hinlänglich bekannt für ihre schlaffördernde Wirkung, weshalb viele Hotel und Pensionen besonders in Österreich und Südtirol mit Zirbenholz ausgestattet sind.

<b>Herkunft</b>	Vorarlberg / Österreich
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	thermisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 55 %
<b>Geschmack</b>	intensiv kräftig
<b>Reifung</b>	3 Monate
<b>Art.-Nr.</b>	272404 Zirbenkäse Laib ca. 6 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	272405 Zirbenkäse Halblaib ca. 3 kg x 2
<b>Weinempfehlung</b>	Fruchtige halbtrockene Weißweine

