

Preise incl. MWst.

Geringe Mengenabweichung durch Handzuschnitt möglich!



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt

kg/€24

Zillertaler Gipfelstürmer, Schnittkäse 50% F.i.T.

Unser Gipfelstürmer aus frischer Heumilch wird Sie mit seinem typischen cremig milden Rotschmierearoma überzeugen! Mit der leichten Säure der Buttermilch und geschmeidigem Teig ist er „DER“ Käse aufs Butterbrot.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, mit feinem Rotschmierecharakter

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: nein



Stk. zu 0,25/0,75kg/1,5/3kg kg/€24

Fügener Graukäse, Sauermilchkäse < 1 % Fett

Der Zillertaler Graukäse ist ein traditioneller, kalt gereifter Sauermilchkäse aus reiner Heumilch (roher Magermilch) hergestellt. Während seiner ca. 4 wöchigen Reifezeit reift er von außen nach innen mit einem blau-grünen Edelschimmel. Deftig, pikant und urig im Geschmack.

Geschmack: mild-säuerlich, pikant, Randzone herb, eigene typische Geruchsnoten

Laktosefrei: ja

Rohstoff: aus thermisierter Heumilch g.t.S.

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Reifung ca. 4 wöchige Reifung mit speziellen Kulturen

Affiniert: nein



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt **kg/€24**

Der Pfeffrige, Schnittkäse 50% F.i.T.

Der Pfeffrige ist ein mit bunten Pfefferkörnern veredelter halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch. Er wird mit mesophilen Kulturen hergestellt, im Bruch gewaschen, leicht nachgewärmt und gepresst. Der Käse wird in Laibform von ca. 5 kg hergestellt und bei 12 bis 15 °C mit Rotkulturen gereift.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, Rotschmierecharakter, Pfefferaromen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: Pfefferkörner im Käseteig



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt **kg/€25**

Trigonella, Schnittkäse 50% F.i.T.

Der Trigonella ist ein mit Bockshornkleesamen veredelter halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch. Er wird mit mesophilen Kulturen hergestellt, im Bruch gewaschen, leicht nachgewärmt und gepresst. Der Käse wird in Laibform von ca. 5 kg hergestellt und bei 12 bis 15 °C mit Rotkulturen gereift.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, Rotschmierecharakter, nussige Aromen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: Bockshornkeel im Käseteig



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt kg/€25

Zillertaler Bärlauchkäse, Schnittkäse 50% F.i.T.

Der Bärlauchkäse ist ein mit Bärlauch veredelter halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch. Er wird mit mesophilen Kulturen hergestellt, im Bruch gewaschen, leicht nachgewärmt und gepresst. Der Käse wird in Laibform von ca. 5 kg hergestellt und bei 12 bis 15 °C mit Rotkulturen gereift.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, Rotschmiere, feine Bärlaucharomen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: Bärlauch im Käseteig



Stk./€2,5

Zillertaler Zieger Bällchen, Sauermilchkäse < 1 % Fett

Sein ausgeprägtes Aroma und seinen kräftigen Geschmack verdankt der Ziger seiner 3-monatigen Reifezeit. Zuerst wird der Graukäsetopfen in speziellen Behältern sorgfältig ausgereift, danach werden aus der würzigen Rohmasse die Ziegerkugeln händisch geformt. Frisch gerieben auf Nudeln aller Art, auf Kasspatzln, in die Brennsuppe und auch als Geschmacksverstärker bei sämtlichen Suppen

Geschmack: aromatisch und sehr kräftig, idealer Geschmacksverstärker auf allerlei Nudeln



NEU

nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt kg/€24

Zillertaler Rahmlaub, Schnittkäse 50% F.i.T.

Animierend und gediegen zugleich mutet der Duft nach Malz, Röstzwiebeln und frischen Rahm an. Ungemein cremig ist das Mundgefühl. Dabei sind buttrige Noten ebenso auszumachen wie Aromen nach Hefe und Weißbrot.

Geschmack: typische Tilsiteraromen, vollmundig im Geschmack

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: nein



NEU

nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt

kg/€25

Qualität Tirol Tilsiter Stangl 50%

Der Zillertaler QT Tilsiter ist vollmundig und zart schmelzend am Gaumen. Er schmeckt ideal zur Jause und ist vielfältig verwendbar zum Verfeinern von Speisen bis zum Überbacken. Den feinen, pikanten Geschmack erhält der Käse durch die spezielle Pflege mit Rotschmiere.

Geschmack: herzhaft g'schmackig, Rotschmiere, typische Tilsiteraromen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: nein