

Preise incl. MWst.

Geringe Mengenabweichung durch Handzuschnitt möglich!



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

im Handzuschnitt

kg/€24



Fügener Graukäse, Sauermilchkäse < 1 % Fett

Der Zillertaler Graukäse ist ein traditioneller, kalt gereifter Sauermilchkäse aus reinster 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

0,25/0,75kg/1,5/3kg

kg/€24



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



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

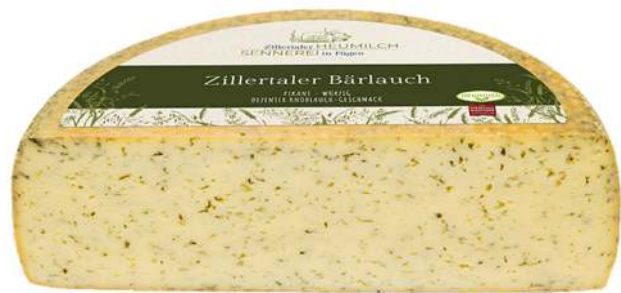
Laktosefrei: ja

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

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: Bockshornkee im Käseteig



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