

BioSenn Heublumenkäse

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Tirol
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	5 Monate
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	, Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	52100
VPE.....	1 x 6kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	9120007986402
GTIN (VPE).....	99120007986405
Herkunft.....	Österreich (AT)
Kontraststelle.....	AT-BIO-701 BIKO
Intrastat-Nr.....	04069017
Bio-Qualität.....	Österreichische Landwirtschaft, EU Bio-Logo, 100% bio, EWG 834/2007 Norm

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1754 kJ / 423 kcal kJ / 419 kcal
Fett.....	35 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	23 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	27 g
Salz.....	1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Rechtlicher Hinweis

mit Rohmilch hergestellt



Zutaten

KuhMILCH (Roh-/HeuMILCH)*, Siedesalz,
Labaustauschstoff (mikrobielles Lab),
Milchsäurekulturen, Tiroler Heublumen*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus
biol.dynamischem Anbau
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

Würzig bis vollaromatisch, feines Heublumenaroma

Aussehen außen

Griffeste, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde mit
dünner, angetrockneter Rot-schmiere, mit Heublumen
übersät

Aussehen innen

Farbe: einfarbig, blass bis gelblich; Lochung: spärliche,
reine Erbs- bis Kirschlochung; Teig: zart geschmeidig

Geruch

Kräftig aromatisch

Konsistenz

Kompakt, schnittfest,

BioSenn Heublumenkäse

Allgemeines

Die Zillertaler Heumilch Sennerei mit ihrer Lage im Vorderen Zillertal (Fügen) umfasst eine Milchlieferung von ca. 14 Millionen Liter Milch im Jahr. Die Milch, die täglich angeliefert wird, stammt von ca. 250 Heumilchbauern. Auf den Heuwiesen und Weiden herrscht eine bunte Vielfalt. Durchschnittlich 30-50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern stehen das ganze Jahr über auf dem Speiseplan. Das schmeckt nicht nur den Kühen. Je höher die Artenvielfalt auf den Alm-Wiesen, umso höher das Aroma und die Qualität der Rohmilch.

Besonderheiten

Der Zillertaler BioSenn „Heublumenkäse“ wird aus, wertvoller Roh-Heumilch der Bergbauern der Region hergestellt. Sein geschmeidiger Teig und sein angenehm, würziger Geschmack zeichnen diesen Käse besonders aus.

Wenn der Käse eine Reifezeit von 3 Monaten erreicht hat, wird auf seine natürliche Rotkulturrinde eine sehr feine, ausgewählte Heublumenmischung aus biologischem Anbau, angebracht.

Diese Mischung enthält Bergbohlenkraut, Estragon, Majoran, Wiesenknopf, Ringel-, Korn- und Monardablumenblüten.

So wird dieser Käse nicht nur zum optischen Erlebnis, der Geschmack der feinen Kräuter zieht leicht in den Käse und verleiht diesem Produkt noch eine zusätzliche, besondere Note, die eben stark an echtes Bergheu erinnert.

Die Rinde des Käses ist selbstverständlich zum Verzehr geeignet.

Herstellung

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchherstellung. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Milchkühe angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer treiben die Bauern ihre Kühe auf die Weiden oder die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die Almen. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert. Die Heuwirtschaft wirkt sich zudem positiv auf die Natur aus, denn das Mähen und Weiden fördert die große Artenvielfalt an Kräuter und Gräser.