

Holunderkäse

Warengruppenspezifische Angaben

Region.....	Tirol / Zillertal
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit.....	mind. 40 Tage gereift
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	52110
VPE.....	1 x 5kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	9120007986860
GTIN (VPE).....	99120007986863
Herkunft.....	Österreich (AT)
Kontraststelle.....	AT-BIO-701 BIKO
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft

Zutaten

KuhMILCH*, Salz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen, Rinde mit Rotkulturen behandelt und mit Holunderblüten belegt*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1609 kJ / 388 kcal
Fett.....	32 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	20 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	25 g
Salz.....	1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

vollmundig, rahmig, cremig mit feinem Holunderaroma

Aussehen außen

angetrocknete rotbraune Schmiere, mit Holunderblüten affiniert

Aussehen innen

mattgelb, leichte Schlitzlochung

Geruch

rein säuerlich, nach Holunderblüten duftend

Konsistenz

schnittfest

Holunderkäse

Allgemeines

Das Zillertal ist für viele der Inbegriff von wunderschöner Naturlandschaft mit saftigen Wiesen und urigen Almen, die dank der nachhaltigen Bewirtschaftung durch die Bauern gepflegt und erhalten wird.

Tagtäglich kümmern sich mehr als 270 Bauern liebevoll um ihre Kühe und liefern ihre frische Heumilch an die Heumilch-Sennerei, die eine Genossenschaft, also Eigentum der Bauern ist.

Das oberste Ziel der Sennerei ist das Streben nach höchster Produktqualität, eng verbunden mit dem Wohlergehen des Zillertals. Deshalb verarbeitet der Betrieb ausschließlich reinste, gentechnikfreie Heumilch von den Bergbauern des Zillertals.

Besonderheiten

Auf den Heuwiesen und Weiden herrscht eine bunte Vielfalt. Durchschnittlich 30 bis 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern stehen für die Kühe das ganze Jahr über auf dem Speiseplan. Und das schmeckt nicht nur den Kühen. Denn je höher der Artenreichtum, umso höher das Aroma und die Qualität der Käse. Dies in Verbindung mit modernster Technologie und mehr als 75 Jahren Käsetradition sind die Voraussetzungen für Erzeugnisse höchster Güte.

Herstellung

Der Holunderkäse hat einen vollmundigen, rahmigen, cremigen Teig. Seine Rinde ist mit fein duftenden Holunderblüten affiniert.

Rezeptvorschlag

Diese besondere Spezialität ist eine Bereicherung für jede Käseplatte. Genießen Sie den Heumilchkäse mit einem frischen Holunderblütensekt. Wer die Kombination aus süß und herzhaft kann den Käse mit Holundergelee genießen.