

Tiroler Bergkäse g.U. 10 Monate

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Österreich
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Reifezeit Text.....	10 Monate
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	52133
VPE.....	1 x 4kg
Käseform.....	Keilstück
GTIN (Stück).....	4046896521331
GTIN (VPE).....	94046896521334
Herkunft.....	Österreich (AT)
Region.....	Österreich, Tirol
Kontraststelle.....	DE-ÖKO-003 Lacon
Intrastat-Nr.....	04069017
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung, AMA Biosiegel

Zutaten

KuhMILCH*(Roh-/HeuMILCH*), Salz,
Milchsäurekulturen, tierisches Lab; Rinde mit
Rotkulturen behandelt

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus
biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer
Aquakultur, **** = aus Wildfang

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

aromatisch, rein, leicht bis stark pikant, je nach
Reifegrad, Teig ist zart, geschmeidig

Aussehen außen

trockene, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde, mit
Rotkultur auf der Oberfläche

Aussehen innen

blass bis Gelblich, vereinzelnde Löcher sind möglich

Konsistenz

geschmeidig aber schnittfest,

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1694 kJ / 408 kcal
Fett.....	32 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	21 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Eiweiß.....	30 g
Salz.....	1,5 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

Mit Rohmilch hergestellt

Tiroler Bergkäse g.U. 10 Monate

Allgemeines

Am Fuße des zahn Kaisers, nahe Kufstein liegt der Ort Walchsee im Kaierwinkl. Die Region ist geprägt von saftigen Wiesen, Weiden und Almen, umrahmt von den imposanten Gipfeln des Kaisergebirges. Generationen von Kleinbauern verdienen ihren Lebensunterhalt durch die traditionelle Bewirtschaftung ihrer Wiesen und Almen.

Besonderheiten

Die Tiroler Biokäserei Walchsee wurde 1904 von fast 100 Bergbauern als Genossenschaft gegründet. Bis 1994 wurde im Tal des Ortes Walchsee aus der Milch der vielen kleinen Berghöfe der Emmentaler hergestellt. Die Bauern brachten im Winter vom Hof und im Sommer von den Almen täglich die Milch in die Käserei. Das Jahr 1994 brachte einschneidende Änderungen. 48 Bauern des Ortes stellten gemeinsam auf biologische Landwirtschaft um.

Herstellung

Die Biobauern der Biokäserei Walchsee verzichten aus Überzeugung bei der Fütterung der Tiere auf gärendes Futter und erhöhen dadurch die Qualität der Milch. Aus der einzigartigen Heumilch wird in der Käserei Walchsee nach alter Tradition der erlesene Heumilchkäse hergestellt.

Dieser köstliche Bergkäse wird mindestens 3 Monate in alten Kellern (erbaut 1904) gereift und werden dabei wöchentlich mehrmals gepflegt. Dabei entwickelt sich die geschmeidige Konsistenz und der vollaromatische Geschmack.

Rezeptvorschlag

Tiroler Käseknödel

8 Brötchen | 4 Eier | 250g Tiroler Bergkäse | Salz, Pfeffer aus der Mühle | 1 Bund Petersilie | 2 Zwiebeln | 2 EL Butter | 800 ml Gemüse- oder Fleischbrühe | 200 ml Vollmilch

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Petersilie waschen, fein hacken. Die Semmeln sehr fein zerbröseln und den Käse in Würfel schneiden. Semmelbrösel mit Eiern, Käse, Kräutern und Gewürzen zu einem Teig vermischen. Nur so viel Milch verwenden, bis eine feste Masse entsteht. Mit einer Kelle gleichmäßige Knödel portionieren. Die Brühe zum Kochen bringen und beiseite stellen. In einer Stielpfanne mit Butter, die flachen Käseknödel goldbraun braten. Die Käseknödel auf vorgewärmte Suppenteller legen, Brühe darüber schöpfen, fertig. Genießen!