

Zillertaler Bergkäse 18 Monate

Warengruppenspezifische Angaben

Land	Österreich (AT)
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fett i. Tr.	50 %
Reifezeit Text	mind. 18 Monate
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Labart	Kälberlab
Salzart	Siedesalz
Art der Reifung	rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer	51560
VPE	1 x 30kg
Käseform	Ganzer Laib
GTIN (Stück)	9120007986839
GTIN (VPE)	99120007986832
Herkunft	Österreich (AT)
Region	Tirol
Kontrollstelle	AT-BIO-701 BIKO
Intrastat-Nr.	04069017
Bio-Qualität	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft, Heumilch AMA

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal	1770 kJ / 423 kcal
Fett	34,80 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,80 g
Kohlenhydrate	0,01 g
davon Zucker	0,01 g
Eiweiß	27,20 g
Salz	1,0 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Rechtlicher Hinweis

Mit Rohmilch hergestellt.

Zutaten

KUHMILCH* (ROHMILCH*), Siedesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

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

würzig bis vollaromatisch

Aussehen außen

hellgelbe Rinde

Aussehen innen

blassgelber Teig mit vereinzelt senfkorngroßen

Löchern

Konsistenz

kompakt, schnittfest

Zillertaler Bergkäse 18 Monate

Allgemeines

Die Zillertaler Heumilch Sennerei 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. 20% der Anlieferungsmilch ist Bio-Heumilch.

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 größer die Artenvielfalt auf den Alm-Wiesen, umso reicher das Aroma und die Qualität der Rohmilch.

Besonderheiten

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 positiv auf die Natur aus, denn das Mähen und Weiden fördert die große Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern. Diese besondere Wirtschaftsweise wurde mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.

Herstellung

Ein "Bergkäse" ist als Standardsorte geschützt. Dies ist in der Verordnung 11/51/2012 festgehalten.

„Berggebiete“ sind in der Union in der Verordnung (EG) Nr. 1257/1999 (Artikel 18 Absatz 1) definiert. Dies sind Gebiete, in denen eine Nutzung des Bodens erheblich eingeschränkt ist sowie die Arbeitskosten bedeutend höher sind. Außerdem sind es Gebiete nördlich des 62. Breitengrads und bestimmte angrenzende Bereiche.

Für den Begriff „Bergerzeugnis“ müssen erfüllt sein:

- Die Erzeugnisse müssen von Tieren in Berggebieten gewonnen und in diesen Gebieten verarbeitet worden sein.
- Die betreffenden Tiere müssen mindestens in den beiden letzten Dritteln ihrer Lebenszeit in den genannten Berggebieten aufgezogen worden sein.
- Die Verarbeitung der Erzeugnisse daraus muss ebenfalls in Berggebieten erfolgt sein. Die Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen kann außerhalb von Berggebieten erfolgen, wenn die Entfernung zum Berggebiet 30 km nicht überschreitet.

Rezeptvorschlag

Zillertaler Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mehl, 2 Eier, Salz, 1/8 l Milch, 100 g würziger Zillertaler Bergkäse, 100 g Sennereibutter, 1 Zwiebel

Zubereitung: Mehl, Eier, Salz und Milch rasch zu einem Teig vermengen, jedoch nicht rühren oder schlagen. Der Teig darf nicht fließen, daher Vorsicht bei der Zugabe von Flüssigkeit. Durch einen Spätzlehobel die Masse in kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, herausnehmen und mit etwas Milch und dem geriebenen Käse in einer Pfanne ca. 5 Minuten kochen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, in Butter anrösten und darüber geben. Als Beilage schmeckt ein frischer, grüner Salat optimal.

Zum Zillertaler Bergkäse werden Weißweine, wie beispielsweise Chardonnay oder Weißburgunder empfohlen.