

ALMSENNEREI TAUER ALMLADEN

GESCHMACKVOLL

So sind sie, die Sackerln | in Tauer 40, 9971 Matrei
unserer Almsennerei Tauer; in Osttirol, Österreich |
immer voll mit Geschmack. www.almseinnerei.at



Danke!



office@almseinnerei.at
+43 (0)664 88294517

ALMKÄSE RAINERHORN

45 % F.I.T.

Das 3.599m hohe Rainerhorn, trennt sie sich in Käsebruch und ein imposanter Gipfel der Venedigergruppe, stand Pate für unseren Almkäse. Das Geheimnis seines guten Geschmacks liegt in der hochwertigen Milch, die jeden Morgen von den umliegenden Almen frisch angeliefert und verarbeitet wird. 2.700 l fasst der grosse Kupferkessel, das Herzstück der Almsennerei Tauer. Hier wird die Milch schonend erwärmt und durch die Zugabe von Käsekulturen und Lab

Molke. In den Käsepressen wird unter Druck 12 Stunden lang die restliche Molke herausgepresst. Dann kommen die Käseleibe für 2 Tage ins Salzbad, bevor sie im Reifekeller ruhen dürfen. Je nach Reifedauer entwickelt sich der typische Geschmack: Von FEIN - 3 Monate - über MILD - 6 Monate bis WÜRZIG - 12 Monate gereift.

www.almseinnerei.at



nird bis würzig
3 bis 12 Monate
gereift



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

