

ZILLERTAL HEUMILCHKÄSE

Die Zillertaler Heumilch Schnitt- und Hartkäsespezialitäten werden in der genossenschaftlich geführten Zillertaler Heumilch Sennerei in Fügen nach traditionellen Rezepturen aus reiner Heumilch von rund 260 ausgewählten Zillertaler Bergbauern hergestellt.

Die artgemäße, dem Jahresverlauf folgende Fütterung der Heumilchkühe mit frischen Almgräsern und -Kräutern im Sommer sowie Heu und gentechnikfreiem Getreideschrot im Winter, gepaart mit mindestens 120 Tagen Weide- oder Laufstallhaltung und begrenzten Herdengrößen, haben entscheidenden Einfluss auf die hohe, naturbelassene Qualität der Rohmilch, die sich exzellent für die Herstellung aromatischer, regionstypischer Käse eignet.

HERKUNFT | Zillertal
NACHHALTIGKEIT | Better

