



NEUES AUS FAMILIE KRÖLL'S SCHATZKAMMER: Extra lang gereifte Käsespezialitäten aus Heumilch

Das Tiroler Familienunternehmen, Erlebnissenneri Zillertal, öffnet ihre Schatzkammer und präsentiert gleich 2 hochkarätige Käsespezialitäten: den **Zillertaler Almschatz aus Heumilch** und das **Zillertaler Goldstück aus Heumilch**. Durch die ausgedehnte Reifezeit und sorgfältige Pflege mit Rotkulturen werden diese zu echten Unikaten.

Zillertaler Almschatz – „Der kostbare Tiroler“

Mindestens 6 Monate ruht dieser Schnittkäse aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch in Familie Krölls Schatzkammer, bis er seinen vollen Charakter entwickelt hat. Die Reifung verleiht ihm Würze, zugleich bewahrt der Almschatz jedoch seine cremige Konsistenz und seinen zarten Schmelz. Mit Noten von frischer Almbutter, feinem Malz erinnert er an die Almsommertage in den Zillertaler Bergen.

Zillertaler Goldstück aus Heumilch – „Der hochkarätige Tiroler“

Ein ganzes Jahr lang reift dieser Hartkäse aus roher Bergbauern-Heumilch, um sich zu einem Heumilchkäse von außergewöhnlicher Intensität zu entwickeln. Gepflegt mit Rotkulturen, entfaltet er einen vielschichtigen Charakter: kräftige Würze, cremiger Schmelz und ein ausgewogenes Zusammenspiel von röstigen Malznoten und süßlicher Bourbonvanille. Jeder Bissen ein besonderes Erlebnis – edel und einzigartig.

„Mit unseren lang gereiften Schätzen möchten wir zeigen, dass sich Geduld und Sorgfalt lohnen. Es ist eine Kombination aus Tradition, Handwerkskunst und der nötigen Reifezeit, die aus bester Bergbauern-Heumilch wahre Genusskunstwerke entstehen lässt. Für unsere Käsefreunde, die das Besondere suchen!“, freut sich Geschäftsführer Christian Kröll.

Die zwei neuen Käsesorten sind ab Frühjahr 2026 für Theke, Prepack und im SB-Bereich im Handel erhältlich.



PRESSEKONTAKT

Ivana Moser
0043 5285 63906 30
ivana.moser@sennerei-zillertal.at

PRESSEBILDER <https://we.tl/t-cNDDni8Qhg>

WEITERE PRESSEBILDER <https://bit.ly/3eGw3AM>

