



250g
SPEZ1500

Tiroler Edelkaramell

Tiroler Edle

»Tiroler Edle« geht es um die Förderung der kleinstrukturierten regionalen Landwirtschaft Tirols. Alle Zutaten, bis auf die Schokoladen, stammen aus der lokalen Umgebung. Therese Fiegl und Christoph Haag, den beiden Gründern der »Tiroler Edle«, geht es um Transparenz, um Nachvollziehbarkeit der Herkunft, um Nachhaltigkeit des Anbaus, um humane Arbeitsbedingungen und um gerechte Entlohnung aller Beteiligten, von der Milch bis zum Kakao.

So stammen die verwendete Milch und der Rahm vom Tiroler Grauvieh, einer uralten Rinderrasse, die in den Tiroler Bergen beheimatet ist und heute nur mehr von wenigen engagierten Bergbauern gehalten wird. In den Sommermonaten kommen die »Edlen«, wie die Grauviehkühe von ihren Bauern genannt werden, auf Tiroler Almen. Im Herbst wird ihre Milch für »Tiroler Edle« separat gesammelt und zu Milchpulver verarbeitet, wie dies für die Schokoladenherstellung erforderlich ist.

Aus der Frischmilch des Grauviehs produziert »Tiroler Edle« den Sommer über einen luxuriösen Edelkaramell von sensationeller Qualität, den sie auch »edle Milchkonfitüre« nennen. So schmeckt dieses wunderbare Produkt auch: Süß, zugleich aber auch angenehm herb und seine Konsistenz ist famos sinnlich und cremig. Dazu wird in heiße Frischmilch solange karamellisierter Zucker mit Butter von der Tiroler Graukuh von Hand eingerührt, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Abgeschmeckt wird dann noch mit etwas Gebirgshonig aus dem Nationalpark Kaunergrat, einem Hauch echter Vanille, sowie einer Prise Salz. Ein geniales Produkt. Man genießt die edle Tiroler Milchkonfitüre am besten zu Früchten, auf Eis oder Joghurt. Man kann sie aber auch auf Brot, Gebäck, Waffeln und Crêpes streichen. Und als besonderen Luxus empfehlen wir einen kleinen Klacks in den Espresso, und schon heben Sie ab vor Freude über das himmlische Aroma.



www.weinhalle.de