

**Wissenswertes über die Produkte des Tiroler Schmankerlpaketes
„Tiroia Äbnd“**

TB-Felsenkellerkäse Selektion – Alpinkäse in Vollendung

- Rohmilchspezialität aus bester Tiroler Heumilch, teilweise sogar aus reiner Almmilch!
- Hartkäse mit 45 % Fett in der Trockenmasse – nur ca. 30 % Fett absolut
- Laktosefrei
- 8 Monate in einer Felsengrotte mit für die Käsereifung bestens geeignetem Spezialklima veredelt
- Deshalb: Unglaublich fein-würzig, kräftiges Aroma mit besonders langem Abgang – eine wahre Käsedelikatess!

TB-Bergkäse – der Klassiker in außergewöhnlicher Qualität

- Rohmilchspezialität aus bester Tiroler Heumilch, teilweise sogar aus reiner Almmilch!
- Hartkäse mit 45 % Fett in der Trockenmasse – nur ca. 27 % Fett absolut
- Ebenfalls garantiert laktosefrei
- 6 Monate in einem Unterländer Reifekeller zur Blüte gepflegt
- Deshalb: Großartiges mild-würziges Aroma und ungeahnt sahnig im Geschmack

TB-Karreespeck Premium – die magere Schinkenspezialität

- Bergluftgetrocknete Räucherspezialität aus selektierten Schweinerücken
- Fleischherkunft: Garantiert nur von Österreichischen Kleinbetrieben mit naturnaher Tierhaltung
- Traditionelle Herstellung: Trockenpökung von Hand, wochenlange Nasspökung, sanfte Kalträucherung über Hartholz (!) und
- durch monatelange, gewichtszehrende Berglufttrocknung zur Vollendung geführt.
- Deshalb: Rustikaler, und dennoch fein-milder Urgeschmack mit edlem Aroma und kernigem Biss

TB-Kaminwurzn – die g'schmackige Jausn für zwischendurch

- Bergluftgetrocknete Rohwurst aus 60 % saftigem Rind- und 40 % feinem Schweinefleisch erster Güte
- Fleischherkunft: Garantiert nur von Österreichischen Kleinbetrieben mit naturnaher Tierhaltung
- Traditionelle Herstellung: Naturdarm, leichte Kalträucherung über Hartholz und anschließende Berglufttrocknung
- Besonderheit: Der Fleischanteil bei den TB-Kaminwurzn besteht ausschließlich aus magerem Muskelfleisch!
- Deshalb: Wunderbarer, sehn- und knorpelfreier Bergwurstgenuss, wahrhaft herzhaft (nicht nur wegen der ganzen Pfefferkörner 😊 !)

TB-Hirschwurzn – die g'schmackige Spezial-Jausn für zwischendurch

- Bergluftgetrocknete Rohwurst aus 60 % herzhaftem Hirsch- und 40 % feinem Schweinefleisch erster Güte
- Fleischherkunft: Garantiert nur von Österreichischen Kleinbetrieben mit naturnaher Tierhaltung (Schweinefleisch) und von in Österreichs freier Wildbahn (!) geschossenen Hirschen
- Traditionelle Herstellung: Naturdarm, leichte Kalträucherung über Hartholz und anschließende Berglufttrocknung
- Besonderheit: Der Fleischanteil bei den TB-Hirschwurzn besteht ausschließlich aus magerem Muskelfleisch!

- Deshalb: Wunderbarer, sehnens- und knorpelfreier Bergwurstgenuss mit feiner Wildnote, einfach delikater

TB-Bioknäckebrot – der pure Bergbrotgenuss

- Brotspezialität aus bestem Österreichischen Dinkelmehl in Bioqualität
- Ein spezielles Back- und Röstverfahren ermöglicht den Verzicht auf Hefe und jegliche Backtriebmittel
- Glutenfrei – auch vielen Allergikern sehr zu empfehlen
- Zutaten: Bio-Dinkelmehl, Bergquellwasser, Steinsalz und sonst nichts!
- Deshalb: Rein, echt, wahrhaft ursprünglich und mit wunderbarem Geschmack – wohltuend für Körper, Geist und Seele

TB-Zelten – das Tiroler Früchtebrot

- Früchtebrotspezialität nach Brixentaler Art
- Überliefertes Geheimrezept – oft kopiert, doch nie erreicht.
- Ohne Milcheiweiß und ohne Zuckerzusatz gebacken
- Der traditionelle TB-Zelten ist durch sein ausgewogenes Brot-/Trockenfrüchte-Verhältnis auch ein bewährter Insidertipp unter Hochleistern. Bergwanderer, Kletterer und Mountainbiker schätzen seine energispendende und stoffwechsellanregende Wirkung sowie seinen herrlichen Geschmack.
- Fruchtig, gehaltvoll und dezent süß – vollendet mit TB-Fasslbutterm

TB-Bergwaldhonig – der Aromatische vom Tiroler Hochland

- Bester Naturhonig aus alpinen Lagen, dunkel
- Natürlich kalt geschleudert
- Die ausgewählten an das raue Bergklima hervorragend angepassten Bienenrassen befliegen sowohl Bergwälder als auch Bergwiesen, ja sogar die Almwiesen mit ihrer einzigartigen Flora.
- Durch diese einzigartige Tracht (Bergwald, wertvolle Almbumen und vielfältige Gebirgskräuter) entsteht messbar eine herausragende Honigqualität mit reichstem Vitalstoffgehalt.
- Deshalb: Voller, kräftiger, belebender Geschmack – ein Genussmittel an der Grenze zum Heilmittel