Bio Wiesenmilch Almkäse

Die traditionelle Herstellungsmethode, die Verwendung der weltbesten Bio-Wiesenmilch und der Einsatz von speziellen Oberflächenkulturen machen diesen Käse zum aromatischen Geschmackserlebnis.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2015, 2016, 2019, 2020
Nominiert im Jahr: 2018, 2022



Geschichte

Die traditionelle Herstellungsmethode, die Verwendung der weltbesten Bio-Wiesenmilch und der Einsatz von speziellen Oberflächenkulturen machen diesen Käse zum aromatischen Geschmackserlebnis.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 34%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 26cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit



beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel