Bio Wiesenmilch "der wilde Österreicher"

Tief verwurzelt in den saftig grünen Alpen, wo Bergbauern seit Jahrhunderten die frische Milch ihrer Kühe sammeln, entsteht dieser naturgereifte Schnittkäse. Aus der wertvollen 100% österreichischen Bio Wiesenmilch formt sich in sorgfältiger Reifung, über zwei Monate hinweg, ein Käse mit kräftig-würzigem Charakter. Mit seiner intensiven Würze ist der Wilde Österreicher mehr als nur ein Käse - er ist ein Stück lebendige Kultur. In jedem Laib steckt das Können und die Hingabe der Kärntnermilch Meisterkäser, die seit Generationen für regionale Spitzenqualität stehen.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Tief verwurzelt in den saftig grünen Alpen, wo Bergbauern seit Jahrhunderten die frische Milch ihrer Kühe sammeln, entsteht dieser naturgereifte Schnittkäse. Aus der wertvollen 100% österreichischen Bio Wiesenmilch formt sich in sorgfältiger Reifung, über zwei Monate hinweg, ein Käse mit kräftig-würzigem Charakter. Mit seiner intensiven Würze ist der Wilde Österreicher mehr als nur ein Käse - er ist ein Stück lebendige Kultur. In jedem Laib steckt das Können und die Hingabe der Kärntnermilch Meisterkäser, die seit Generationen für regionale Spitzenqualität stehen.

Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte, Jause, Raclette

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
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: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C
Zusatzinfo Käsetyp: Raclette

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 25cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten