Bio Wiesenmilch Draudamer

Dieser Käsetyp wird bereits seit Jahrzehnten von der Kärntnermilch hergestellt und zählt zu den beliebtesten Käsen Österreichs. Um den Konsumenten ein intensiveres Geschmackserlebnis zu bieten und trotzdem die Charakteristik dieses Käses zu erhalten, wurde dieser mit Bio Wiesenmilch (spezieller Anforderungskatalog den die Landwirte für diese Biomilch erfüllen müssen - Weidehaltung, Tiergesundheit, Fütterung, Haltung und Alter der Tiere) und speziellen Rotkulturen zum Draudamer weiterentwickelt. Durch die intensive Pflege und Reifung der Käselaibe wird ein mild-aromatisch, nusskernartig intensives Geschmackserlebnis erreicht.

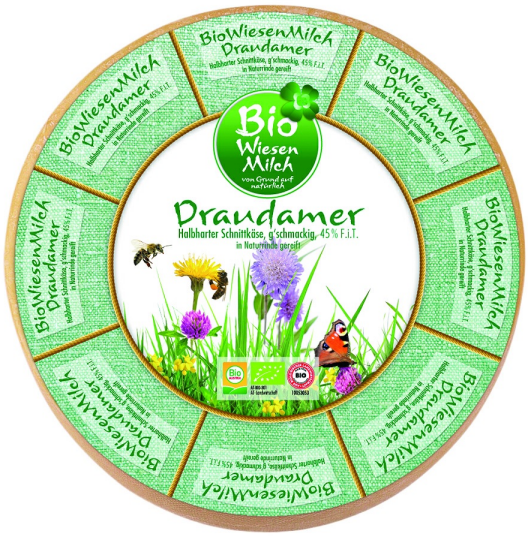
Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021



Geschichte

Dieser Käsetyp wird bereits seit Jahrzehnten von der Kärntnermilch hergestellt und zählt zu den beliebtesten Käsen Österreichs. Um den Konsumenten ein intensiveres Geschmackserlebnis zu bieten und trotzdem die Charakteristik dieses Käses zu erhalten, wurde dieser mit Bio Wiesenmilch (spezieller Anforderungskatalog den die Landwirte für diese Biomilch erfüllen müssen - Weidehaltung, Tiergesundheit, Fütterung, Haltung und Alter der Tiere) und speziellen Rotkulturen zum Draudamer weiterentwickelt. Durch die intensive Pflege und Reifung der Käselaibe wird ein mild-aromatisch,

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milcheiweiß
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4b) Doppelreifung
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

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

nusskernartig intensives Geschmackserlebnis erreicht.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel