

## Bio Wiesenmilch Tilsiter

Durch die jahrelange Herstellungstradition der Kärntnermilch und ihren erfahrenen Käsemeister wurde ein aromatisch- würziger, laktosefreier Bio Tilsiter mit reichlich Bruchlochung entwickelt. Der Käse entspricht den Vorstellungen der Konsumenten, die einen aromatisch- würzigen Käse genießen möchten.

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

### Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)**

**würzig-kräftig**

#### Geschichte

Durch die jahrelange Herstellungstradition der Kärntnermilch und ihren erfahrenen Käsemeister wurde ein aromatisch- würziger, laktosefreier Bio Tilsiter mit reichlich Bruchlochung entwickelt. Der Käse entspricht den Vorstellungen der Konsumenten, die einen aromatisch- würzigen Käse genießen möchten.

#### Verwendungsmöglichkeiten

Für die Käseplatte oder zur Jause.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 28%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milcheiweiß

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Salz unjodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Höhe:** 12cm

**Gesamtgewicht:** 25kg



**KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

#### Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94  
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

