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

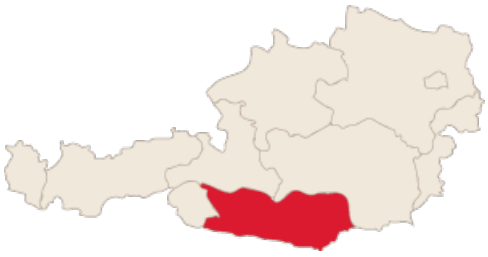
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein

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