

Blütenkäse

Der Kärntnermilch Blütenkäse ist eine Hommage an die Kärntner Wiesen und Almweiden. Dort, wo sich unsere Kühe am wohlsten fühlen und aus erlesenen Kräutern und Almgräsern beste Milch produzieren, entstand die Idee für diesen Käse. Die ausgesuchte Blüten- und Kräutermischung harmoniert perfekt mit dem Hartkäse und macht den Blütenkäse zu einer besonderen Spezialität

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Kärntnermilch Blütenkäse ist eine Hommage an die Kärntner Wiesen und Almweiden. Dort, wo sich unsere Kühe am wohlsten fühlen und aus erlesenen Kräutern und Almgräsern beste Milch produzieren, entstand die Idee für diesen Käse. Die ausgesuchte Blüten- und Kräutermischung harmoniert perfekt mit dem Hartkäse und macht den Blütenkäse zu einer besonderen Spezialität

Verwendungsmöglichkeiten

Er ist der besondere Begleiter zum Frühstück aber auch zur Jause. Der Blütenkäse darf als besonderes Highlight auf keiner Käseplatte fehlen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 4.5kg

Durchmesser: 25cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten