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
Salz: Kochsalz unjodiert

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: andere

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 2.25kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten