

## Drautaler in Naturrinde gereift

Der Drautaler 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 Hilfe der Reifung mittels Rotkulturen weiterentwickelt. Durch die Reifung in Laibform, durch die intensive Pflege der Oberfläche mit Rotkulturen wird ein mild-aromatisch, nusskernartiges 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: 2013



### Geschichte

Der Drautaler 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 Hilfe der Reifung mittels Rotkulturen weiterentwickelt. Durch die Reifung in Laibform, durch die intensive Pflege der Oberfläche mit Rotkulturen wird ein mild-aromatisch, nusskernartiges intensives Geschmackserlebnis erreicht

### Verwendungsmöglichkeiten

### Allgemeine Informationen



#### Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: 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: 11 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstempelatur: 21°C

Zusatzinfo Käsetyp: halbharter Schnittkäse nach Kärntner Art



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

### Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm

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**

