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 zur 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 zur 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

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milcheiweiß,
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4b) Doppelreifung
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C
Zusatzinfo Käsetyp: halbharter Schnittkäse nach Kärntner Art

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 25cm

Verwendungsmöglichkeiten

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