

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 Genusstemperatur: 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

