

Drautaler Leicht

Der Drautaler wird von der Kärntnermilch schon seit vielen Jahrzehnten erzeugt. Beim Drautaler Leicht wurde der Fettgehalt reduziert, aber die traditionelle Herstellungsart beibehalten um den modernen Konsumentenwünschen nach kalorienreduzierten Produkten gerecht zu werden.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Der Drautaler wird von der Kärntnermilch schon seit vielen Jahrzehnten erzeugt. Beim Drautaler Leicht wurde der Fettgehalt reduziert, aber die traditionelle Herstellungsart beibehalten um den modernen Konsumentenwünschen nach kalorienreduzierten Produkten gerecht zu werden.

Verwendungsmöglichkeiten

Für die Käseplatte, und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 25%

Fett absolut: 13%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genußtemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

