

Drautaler

Die Kärntnermilch erzeugt diesen Käse schon seit Jahrzehnten. Der Fluss Drau fließt durch das landwirtschaftliche Liefer- und Entwicklungsgebiet des Käses, das sogenannte Drautal. Dadurch wurde in alter Tradition dieser Käse als "Drautaler" getauft. Die traditionelle Herstellungsart wurde im Laufe der Jahre technologisch immer wieder verändert bis der Käse der heutigen Käse-kultur und den modernen Verbraucherwünschen ent-sprach.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2009, 2015, 2018, 2023

Nominiert im Jahr: 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2016



Geschichte

Die Kärntnermilch erzeugt diesen Käse schon seit Jahrzehnten. Der Fluss Drau fließt durch das landwirtschaftliche Liefer- und Entwicklungsgebiet des Käses, das sogenannte Drautal. Dadurch wurde in alter Tradition dieser Käse als "Drautaler" getauft. Die traditionelle Herstellungsart wurde im Laufe der Jahre technologisch immer wieder verändert bis der Käse der heutigen Käse-kultur und den modernen Verbraucherwünschen ent-sprach.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

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: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 4kg



beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

