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 Käsekultur und den modernen Verbraucherwünschen entsprach.

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 Käsekultur und den modernen Verbraucherwünschen entsprach.

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: 13cm
Gesamtgewicht: 4kg



beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel