

Kärntner Jausenkäse

Der Kärntner Jausenkäse wurde in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit den Kärntner Speckerzeugern entwickelt. Er bildet die optimale Ergänzung zu Speck und Wurst bei einer Kärntner Jause.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Der Kärntner Jausenkäse wurde in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit den Kärntner Speckerzeugern entwickelt. Er bildet die optimale Ergänzung zu Speck und Wurst bei einer Kärntner Jause.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 11 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.5kg



beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

