Kärntner Rahmkäse

Dieser Käse wird schon seit vielen Jahren nach alter Tilsitertechnologie erzeugt. Durch die Oberflächenreifung mit Rotkultur wird seine geschmackliche Ausprägung gehaltvoller und harmoniert exzellent mit seinen rahmigen Teig.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2011
Nominiert im Jahr: 2009, 2012, 2023



Geschichte

Dieser Käse wird schon seit vielen Jahren nach alter Tilsitertechnologie erzeugt. Durch die Oberflächenreifung mit Rotkultur wird seine geschmackliche Ausprägung gehaltvoller und harmoniert exzellent mit seinen rahmigen Teig.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 34%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 25cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel