

Kärntnermilch Emmentaler

Der Emmentaler wird mit viel Sorgfalt von der Firma Kärntnermilch produziert. Die Verwendung der weltbesten Milch verbunden mit einer Mindestreifezeit von 3 Monaten geben den Käse das typisch gschmackig, nussige Aroma.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Der Emmentaler wird mit viel Sorgfalt von der Firma Kärntnermilch produziert. Die Verwendung der weltbesten Milch verbunden mit einer Mindestreifezeit von 3 Monaten geben den Käse das typisch gschmackig, nussige Aroma.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Jause und für die Käseplatte

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milcheiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)
Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

