Kärntnermilch Gouda

Der Kärntnermilch Gouda wurde entwickelt um einen mild-aromatischen Käse herzustellen, der vom Konsumenten vielseitig verwendet werden kann.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Der Kärntnermilch Gouda wurde entwickelt um einen mild-aromatischen Käse herzustellen, der vom Konsumenten vielseitig verwendet werden kann.

Verwendungsmöglichkeiten

Jause, Käseplatte und für Toast, Frühstück, durch seinen milden Geschmack ein beliebter Käse bei Kindern

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milcheiweiß
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speissalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

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