

## 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

