

## Latteria Carinziana

Der Latteria Carinziana besticht als milder Käse durch seinen zarten und harmonischen Geschmack. Er ist der Klassiker auf jeder Italienischen Jausenplatte und sorgt für den Genuss in Perfektion. Der Latteria Carinziana bringt italienisches Lebensgefühl auf jeden Tisch, natürlich regional aus bester Kärntnermilch hergestellt.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      mild-fein



### Geschichte

Der Latteria Carinziana besticht als milder Käse durch seinen zarten und harmonischen Geschmack. Er ist der Klassiker auf jeder Italienischen Jausenplatte und sorgt für den Genuss in Perfektion. Der Latteria Carinziana bringt italienisches Lebensgefühl auf jeden Tisch, natürlich regional aus bester Kärntnermilch hergestellt.

### 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

**Laktose:** nicht enthalten

### Reifung/Form der Verarbeitung



**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C

### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktete**

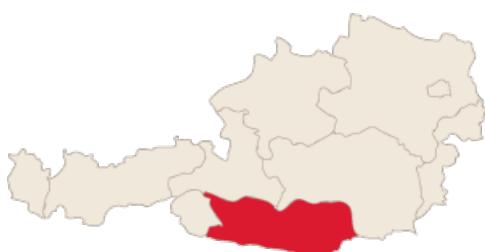
**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 4.5kg

**Durchmesser:** 25cm



**KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

### Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94  
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

