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

