Lesachtaler Bergkäse

Die traditionelle Herstellungsmethode und die Verwendung der weltbesten Milch machen diesen Käse zu einem Geschmackserlebnis.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**



Geschichte

Die traditionelle Herstellungsmethode und die Verwendung der weltbesten Milch machen diesen Käse zu einem Geschmackserlebnis.

Verwendungsmöglichkeiten

Der etwas mildere Bergkäse eignet sich sehr gut für Käseplatten, zur Jause, für Toast, Käsespätzle, und generell für die Küche (Käsesalat).

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 32%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milcheiweiß
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 5 Monate
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

