

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



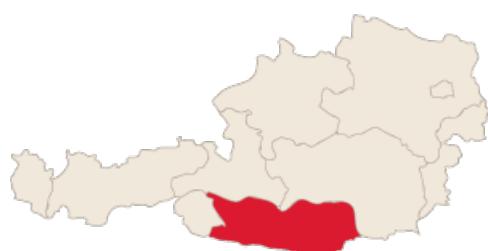
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

