Mölltaler Almkäse Selektion

dieser Käse wird schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltales erzeugt, die traditionelle Herstellungstechnologie wurde von der Kärntnermilch übernommen und durch den Einsatz spezieller Oberflächenreifungskulturen zur Perfektion gebracht.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2018
Nominiert im Jahr: 2015, 2016, 2017, 2020, 2021, 2023



Geschichte

dieser Käse wird schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltales erzeugt, die traditionelle Herstellungstechnologie wurde von der Kärntnermilch übernommen und durch den Einsatz spezieller Oberflächenreifungskulturen zur Perfektion gebracht.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

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

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 12 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 25cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel