

## Mölltaler Almkäse

Dieser Käse wird schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltales erzeugt, die traditionelle Herstellungstechnologie wurde von der Kärtnermilch 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: 2012, 2014, 2020  
Nominiert im Jahr: 2006, 2016, 2017, 2018



#### Geschichte

Dieser Käse wird schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltales erzeugt, die traditionelle Herstellungstechnologie wurde von der Kärtnermilch 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:** 30%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 5 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genussttemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

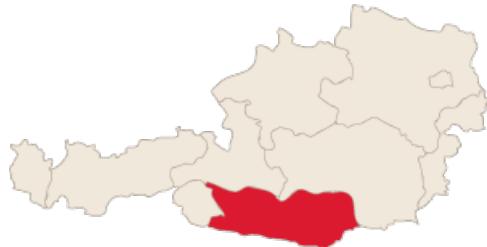
**Produktionseinheit:** Laib

#### 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**

