Ramino

Die KM produziert bereits jahrzehnte lang beste Mascarpone. Durch Besuche in Italien und langjährige Versuche mit Edelpilzkäse wurde die Idee geboren, einen cremig vollmundigen Mascarpone mit mehreren Schichten Edelpilzkäse zu verfeinern und somit einen neuen Käse zu kreieren.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2021
Nominiert im Jahr: 2020, 2024

Geschichte

Die KM produziert bereits jahrzehnte lang beste Mascarpone. Durch Besuche in Italien und langjährige Versuche mit Edelpilzkäse wurde die Idee geboren, einen cremig vollmundigen Mascarpone mit mehreren Schichten Edelpilzkäse zu verfeinern und somit einen neuen Käse zu kreieren.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause und für Saucen

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 70%
Fett absolut: 37%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milcheiweiß, Laktose
Laktose: enthalten
Salz: Salz unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Mascarponeschichten und Edelschimmel

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

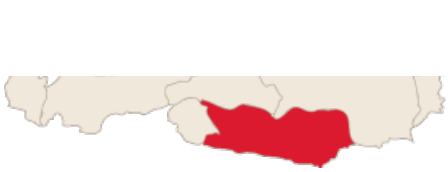
Abmessungen

Höhe: 4cm
Gesamtgewicht: 0.12kg
Durchmesser: 10cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort



Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel