

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 Genussttemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Mascarpone-Schichten 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

