

Rosentaler

Traditionell ist die KM durch ihre Milchlieferanten immer schon sehr stark in den Tälern und Regionen Kärntens integriert und so wurde eine Käse-spezialität entwickelt, die mit dem klingenden Namen "Rosentaler" benannt wurde, eben nach den Milcheinzugsgebiet aus dem Rosental. Dieser leitet sich vom Flurnamen "Rasa" ab, die Herren von Ras erbauten auf dem Burgberg von Rosegg die Burg Altrosegg. Daher wurde gemeinsam mit den Burgherren Emanuel Prinz von und zu Liechtenstein der "Rosentaler" aus der Taufe gehoben

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Traditionell ist die KM durch ihre Milchlieferanten immer schon sehr stark in den Tälern und Regionen Kärntens integriert und so wurde eine Käse-spezialität entwickelt, die mit dem klingenden Namen "Rosentaler" benannt wurde, eben nach den Milcheinzugsgebiet aus dem Rosental. Dieser leitet sich vom Flurnamen "Rasa" ab, die Herren von Ras erbauten auf dem Burgberg von Rosegg die Burg Altrosegg. Daher wurde gemeinsam mit den Burgherren Emanuel Prinz von und zu Liechtenstein der "Rosentaler" aus der Taufe gehoben

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 29%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milcheiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse geräuchert



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

