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

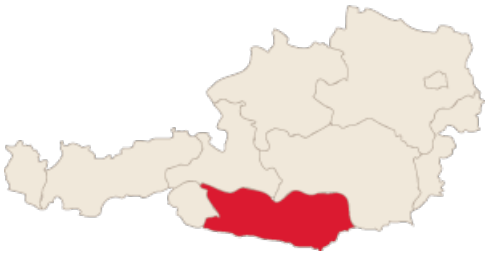
Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: ja
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse geräuchert

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

AMA GÜTESIEGEL
TIERHALTUNG
PLUS