

Rosmarin Lesachtaler Bergkäse

Der Lesachtaler Bergkäse umhüllt mit einer ROSMARIN Rinde. Das Lesachtal ist eines der naturbelassensten Täler Europas. Die ursprüngliche Herstellung der Lebensmittel hat hier eine lange Tradition. Wir bewahren die traditionelle Käseherstellung des Lesachtales. Liebe zum Detail, höchste Sorgfalt sowie das richtige G'spür für Reifung und Pflege machen das Käsen zu einem traditionellen Handwerk und aus der wertvollen Milch unseren unvergleichbar g'schmackigen Lesachtaler Bergkäse.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Der Lesachtaler Bergkäse umhüllt mit einer ROSMARIN Rinde. Das Lesachtal ist eines der naturbelassensten Täler Europas. Die ursprüngliche Herstellung der Lebensmittel hat hier eine lange Tradition. Wir bewahren die traditionelle Käseherstellung des Lesachtales. Liebe zum Detail, höchste Sorgfalt sowie das richtige G'spür für Reifung und Pflege machen das Käsen zu einem traditionellen Handwerk und aus der wertvollen Milch unseren unvergleichbar g'schmackigen Lesachtaler Bergkäse.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg

Verwendungsmöglichkeiten

Er ist der besondere Begleiter zum Frühstück aber auch zur Jause. Der Rosmarin Lesachtaler Bergkäse darf als besonderes Highlight auf keiner Käseplatte fehlen.



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten