

## Schärdinger Affineur Kaisertaler

Der Kaisertaler ist ein herrlich elegant-würziger und besonders cremiger Weichkäse mit zart schmelzendem Teig. Sein Mantel, eine Naturrinde mit einem natürlichen Anflug von feinem Milchsimmel, verleiht dem Kaisertaler einen besonders zarten Biss. Die Krönung auf jedem Käseteller.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



### Geschichte

Der Kaisertaler ist ein herrlich elegant-würziger und besonders cremiger Weichkäse mit zart schmelzendem Teig. Sein Mantel, eine Naturrinde mit einem natürlichen Anflug von feinem Milchsimmel, verleiht dem Kaisertaler einen besonders zarten Biss. Die Krönung auf jedem Käseteller.

### Verwendungsmöglichkeiten

ideal für die Käseplatte, für die Jause oder als Dessert mit frischen Früchten

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 65%

**Fett absolut:** 26%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Kochsalz nicht jodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (3) Reifung durch weißen Edelschimmel\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Gesamtgewicht:** 0.13kg

**Durchmesser:** 11cm



**Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.**

#### Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark