

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 Milchschaum, 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 Milchschaum, 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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.13kg

Durchmesser: 11cm



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark