Schärdinger Bergbauern Kaisertaler

Der Kaisertaler ist ein herrlich elegant-würziger und besonders cremiger Weichkäse mit zart schmelzendem Teig. Hergestellt aus bester Bergbauernmilch. Sein Mantel, eine Naturrinde mit einem natürlichen Anflug von feinem Milchschimmel, 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**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2009, 2013, 2016, 2017
Nominiert im Jahr: 2011



Geschichte

Der Kaisertaler ist ein herrlich elegant-würziger und besonders cremiger Weichkäse mit zart schmelzendem Teig. Hergestellt aus bester Bergbauernmilch. Sein Mantel, eine Naturrinde mit einem natürlichen Anflug von feinem Milchschimmel, 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: 37%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz nicht jodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel