

## Schärdinger 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

#### 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. 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: 37%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz nicht jodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



**Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.**

**Produktionsstandort**

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

