

Schäringer 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 vermarktete
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

