Schloss Tilsiter

Durch die jahrelange Herstellungstradition der Kärntnermilch und ihren erfahrenen Käsemeister und unter der Patronanz des Spittaler Schlosses Porcia wurde ein aromatisch-würziger, laktosefreier Tilsiter mit reichlich Bruchlochung entwickelt. Der Käse entspricht den Vorstellungen der Konsumenten, die einen aromatischen und würzigen Käse genießen möchten.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Durch die jahrelange Herstellungstradition der Kärntnermilch und ihren erfahrenen Käsemeister und unter der Patronanz des Spittaler Schlosses Porcia wurde ein aromatisch-würziger, laktosefreier Tilsiter mit reichlich Bruchlochung entwickelt. Der Käse entspricht den Vorstellungen der Konsumenten, die einen aromatischen und würzigen Käse genießen möchten.

Verwendungsmöglichkeiten

Für die Käseplatte und zur Jause.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 34%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milcheiweiß
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse mit Bruchlochung

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 2kg



beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

AMA GÜTESIEGEL
TIERHALTUNG
PLUS