

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 Genusstempertatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse mit Bruchlochung



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort



Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

