

Talschotten

Talschotten ist eine typische Gailtaler Spezialität aus pasteurisierter Molke. Kurz geräuchert - ein wahrer Genuss.

Produktionsbetrieb: Wunderhof Striedner
Vertrieb: Wunderhof Striedner

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Talschotten ist eine typische Gailtaler Spezialität aus pasteurisierter Molke. Kurz geräuchert - ein wahrer Genuss.

Sonstige Auszeichnungen

2021 Bronze bei der Kärntner Käseprämierung

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 8%

Fett absolut: 3%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Molkenkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.16kg



Wunderhof Striedner

Produktionsstandort

Förolach 16

9615 Görtischach

Kärnten