

Almkäse

Wird am Kalthof seit Ewigkeiten hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Feichter Heidi und Ernst, Kalthof

Vertrieb: Feichter Heidi und Ernst, Kalthof

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird am Kalthof seit Ewigkeiten hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Verwendungsmöglichkeiten

Kärntner Spezialität: aufs Butterbrot mit Pfeffer gewürzt zur traditionellen Kärntner Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Salz und Kümmel



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 5cm

Gesamtgewicht: 0.3kg



Feichter Heidi und Ernst, Kalthof

Produktionsstandort

Schwaig 5

9805 Schwaig

Kärnten