

Bio Wiesenmilch Almkäse

Die traditionelle Herstellungsmethode, die Verwendung der weltbesten Bio-Wiesenmilch und der Einsatz von speziellen Oberflächenkulturen machen diesen Käse zum aromatischen Geschmackserlebnis.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2015, 2016, 2019, 2020

Nominiert im Jahr: 2018, 2022



Geschichte

Die traditionelle Herstellungsmethode, die Verwendung der weltbesten Bio-Wiesenmilch und der Einsatz von speziellen Oberflächenkulturen machen diesen Käse zum aromatischen Geschmackserlebnis.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung



Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

