

## 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-kraftig

### 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

