

Bio Wiesenmilch Draudamer

Dieser Käsetyp wird bereits seit Jahrzehnten von der Kärntnermilch hergestellt und zählt zu den beliebtesten Käsen Österreichs. Um den Konsumenten ein intensiveres Geschmackserlebnis zu bieten und trotzdem die Charakteristik dieses Käses zu erhalten, wurde dieser mit Bio Wiesenmilch (spezieller Anforderungskatalog den die Landwirte für diese Biomilch erfüllen müssen - Weidehaltung, Tiergesundheit, Fütterung, Haltung und Alter der Tiere) und speziellen Rotkulturen zum Draudamer weiterentwickelt. Durch die intensive Pflege und Reifung der Käselaike wird ein mild-aromatisch, nusskernartig intensives Geschmackserlebnis erreicht.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

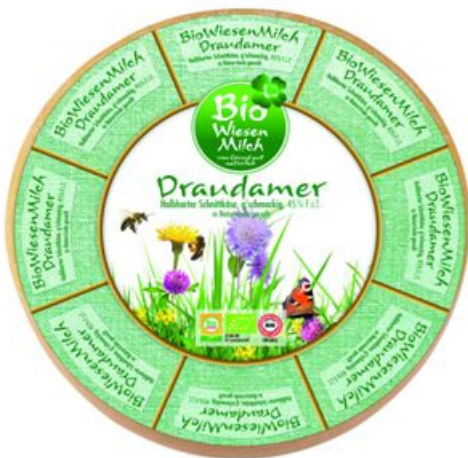
Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021



Geschichte

Dieser Käsetyp wird bereits seit Jahrzehnten von der Kärntnermilch hergestellt und zählt zu den beliebtesten Käsen Österreichs. Um den Konsumenten ein intensiveres Geschmackserlebnis zu bieten und trotzdem die Charakteristik dieses Käses zu erhalten, wurde dieser mit Bio Wiesenmilch (spezieller Anforderungskatalog den die Landwirte für diese Biomilch erfüllen müssen - Weidehaltung, Tiergesundheit, Fütterung, Haltung und Alter der Tiere) und speziellen Rotkulturen zum Draudamer weiterentwickelt. Durch die intensive Pflege und Reifung der Käselaike wird ein mild-aromatisch, nusskernartig intensives Geschmackserlebnis erreicht.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milcheiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4b)

Doppelreifung

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

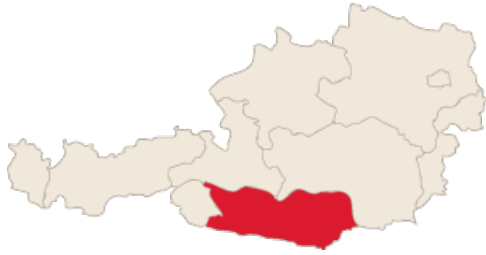
Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

