

## Bio Wiesenmilch Naturtaler

Der Bio Wiesenmilch Naturtaler ist nach der traditionellen Herstellungsart des Drautalers aus Biomilch erzeugt.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

#### Geschichte

Der Bio Wiesenmilch Naturtaler ist nach der traditionellen Herstellungsart des Drautalers aus Biomilch erzeugt.

#### Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien\* in Folie

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 5 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 21°C



#### Größe/Gewicht

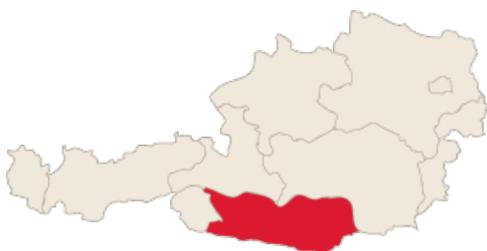
**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 2kg



**KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

#### Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94  
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

