

Bio Wiesenmilch Rahmkäse

Dieser Käse wird traditionell schon seit vielen Jahren in Kärnten erzeugt, aus Bio Wiesenmilch jedoch erst einiger Zeit. Die Namensgebung beruht auf seiner rahmigen Teig- und Geschmacksausprägung.

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

Käse-Taufschein

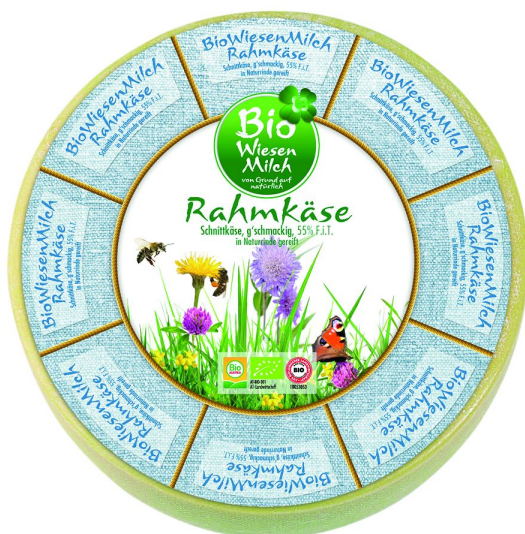
Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2024

Nominiert im Jahr: 2017



Geschichte

Dieser Käse wird traditionell schon seit vielen Jahren in Kärnten erzeugt, aus Bio Wiesenmilch jedoch erst einiger Zeit. Die Namensgebung beruht auf seiner rahmigen Teig- und Geschmacksausprägung.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 34%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milcheiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genußtemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

