Bio Wiesenmilch Rahmkäse

Diese naturgereifte Käsesorte wird aus Bio Wiesenmilch gekäst und mehrere Wochen intensiv gereift und gepflegt. Die Reifung erfolgt nach jahrelanger Käsetradition des Hauses mittels Oberflächenreifung, mit speziellen Rotkulturen, bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit. Daraus resultiert ein rahmig geschmeidiger Teig und ein rahmig zart-würziger Geschmack, welcher auch für den Namen des Käses ausschlaggebend war.

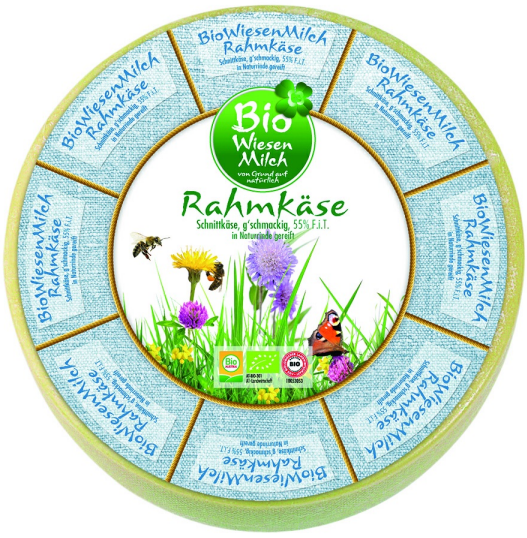
Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2024
Nominiert im Jahr: 2017



Geschichte

Diese naturgereifte Käsesorte wird aus Bio Wiesenmilch gekäst und mehrere Wochen intensiv gereift und gepflegt. Die Reifung erfolgt nach jahrelanger Käsetradition des Hauses mittels Oberflächenreifung, mit speziellen Rotkulturen, bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit. Daraus resultiert ein rahmig geschmeidiger Teig und ein rahmig zart-würziger Geschmack, welcher auch für den Namen des Käses ausschlaggebend war.

Verwendungsmöglichkeiten

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

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