

## 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

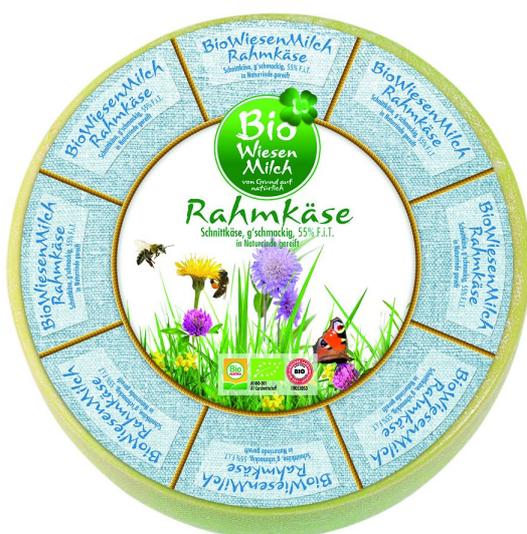
### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

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



#### Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94  
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

#### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

