

Bio Wiesenmilch Tilsiter

Durch die jahrelange Herstellungstradition der Kärntnermilch und ihren erfahrenen Käsemeister wurde ein aromatisch- würziger, laktosefreier Bio Tilsiter mit reichlich Bruchlochung entwickelt. Der Käse entspricht den Vorstellungen der Konsumenten, die einen aromatisch- würzigen Käse genießen möchten.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Durch die jahrelange Herstellungstradition der Kärntnermilch und ihren erfahrenen Käsemeister wurde ein aromatisch- würziger, laktosefreier Bio Tilsiter mit reichlich Bruchlochung entwickelt. Der Käse entspricht den Vorstellungen der Konsumenten, die einen aromatisch- würzigen Käse genießen möchten.

Verwendungsmöglichkeiten

Für die Käseplatte oder zur Jause.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milcheiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Salz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 25kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

