

Drautaler geräuchert

Die Kärntnermilch erzeugt diesen Käse schon seit Jahrzehnten. Der Fluss Drau fließt durch das landwirtschaftliche Liefer- und Entwicklungsgebiet des Käses, das sogenannte Drautal. Dadurch wurde in alter Tradition dieser Käse als „Drautaler“ getauft. Die traditionelle Herstellungsart wurde im Laufe der Jahre technologisch immer wieder verändert bis der Käse der heutigen Käsekultur und den modernen Verbraucherwünschen entsprach. Durch das Räuchern mit kalten Buchenholzrauch bekommt er eine harmonisch rauchig süßliche Geschmacksnote.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Die Kärntnermilch erzeugt diesen Käse schon seit Jahrzehnten. Der Fluss Drau fließt durch das landwirtschaftliche Liefer- und Entwicklungsgebiet des Käses, das sogenannte Drautal. Dadurch wurde in alter Tradition dieser Käse als „Drautaler“ getauft. Die traditionelle Herstellungsart wurde im Laufe der Jahre technologisch immer wieder verändert bis der Käse der heutigen Käsekultur und den modernen Verbraucherwünschen entsprach. Durch das Räuchern mit kalten Buchenholzrauch bekommt er eine harmonisch rauchig süßliche Geschmacksnote.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Zusatzinfo Käsetyp: geräuchert



Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit:** Stange

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

