

Drautaler Rosmarin

Der beliebte Drautaler begrüßt ein neues Familienmitglied. Der Drautaler ROSMARIN ist eine neue Kreation der Kärntnermilch Käsemeister. Die ausgesuchten Rosmarin Kräuter harmonieren perfekt mit dem Schnittkäse und machen den Drautaler Rosmarin zu einer besonderen Spezialität.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Der beliebte Drautaler begrüßt ein neues Familienmitglied. Der Drautaler ROSMARIN ist eine neue Kreation der Kärntnermilch Käsemeister. Die ausgesuchten Rosmarin Kräuter harmonieren perfekt mit dem Schnittkäse und machen den Drautaler Rosmarin zu einer besonderen Spezialität.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



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