

Gailtaler Almkäse

Seit vielen Jahrhunderten wird auf der Watschiger Alm Gailtaler Almkäse produziert.

Produktionsbetrieb: Watschiger Alm
Vertrieb: Watschiger Alm

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Seit vielen Jahrhunderten wird auf der Watschiger Alm Gailtaler Almkäse produziert.

Sonstige Auszeichnungen

mehrmals Bronze, Silber und Gold beim Kaserlandl 1x 1. Platz bei der Kärntner Käse- und Joghurtprämierung 5x 1. Platz bei Gailtaler Almkäseprämierung

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: uniodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 20kg



Watschiger Alm

Produktionsstandort

9620 Watschig

Kärnten

