

Gailtaler Almkäse g.U.

Produktionsbetrieb: Gailtal-Bauer
Vertrieb: Gailtal-Bauer

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

mild-fein



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 32%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Gailtal-Bauer

Produktionsstandort

Kirchbach 19

9632 Kirchbach

Kärnten