

Gailtaler Almkäse

Gailtaler Almkäse wird auf der Bischofalm von der Familie Warmuth schon seit über 100 Jahren produziert und ist eine typische Spezialität für die Region. Seit 2008 wird Gailtaler Almkäse im Rahmen der Genussregion produziert und vermarktet.

Produktionsbetrieb: Familie Bischof, Warmuth
Vertrieb: Familie Bischof, Warmuth

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig

Geschichte

Gailtaler Almkäse wird auf der Bischofalm von der Familie Warmuth schon seit über 100 Jahren produziert und ist eine typische Spezialität für die Region. Seit 2008 wird Gailtaler Almkäse im Rahmen der Genussregion produziert und vermarktet.

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: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 25kg

Durchmesser: 40cm



Familie Bischof, Warmuth

Produktionsstandort

Würmbach 24

9640 Kötschach-Mauthen

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

