

## 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

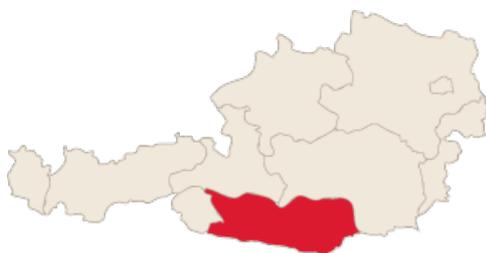
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 25kg

**Durchmesser:** 40cm



### Familie Bischof, Warmuth

#### Produktionsstandort

Würmbach 24

9640 Kötschach-Mauthen

Kärnten

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

