

Gampe Kaas

Als Beweis dafür, dass eine rentable, klein strukturierte Landwirtschaft noch möglich ist, wurde begonnen diese Alm auf diese Weise zu bewirtschaften und Käse herzustellen.

Produktionsbetrieb: Gampe Thaya, Familie Prantl
Vertrieb: Gampe Thaya, Familie Prantl

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Als Beweis dafür, dass eine rentable, klein strukturierte Landwirtschaft noch möglich ist, wurde begonnen diese Alm auf diese Weise zu bewirtschaften und Käse herzustellen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Ursalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Gampe Thaya, Familie Prantl

Produktionsstandort

6450 Sölden

Tirol