

## Kärntner Jausenkäse

Der Kärntner Jausenkäse wurde in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit den Kärntner Speckerzeugern entwickelt. Er bildet die optimale Ergänzung zu Speck und Wurst bei einer Kärntner Jause.

Produktionsbetrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung  
Vertrieb: KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Der Kärntner Jausenkäse wurde in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit den Kärntner Speckerzeugern entwickelt. Er bildet die optimale Ergänzung zu Speck und Wurst bei einer Kärntner Jause.

### Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 32%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz unjodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 11 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 21°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** andere

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Gesamtgewicht:** 0.5kg



**beschränkter Haftung**

**Produktionsstandort**

Villacher Straße 92-94  
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

