

Kärntner Rahmkäse

Dieser Käse wird schon seit vielen Jahren nach alter Tilsitertechnologie erzeugt. Durch die Oberflächenreifung mit Rotkultur wird seine geschmackliche Ausprägung gehaltvoller und harmonisiert exzellent mit seinen rahmigen Teig.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2011

Nominiert im Jahr: 2009, 2012, 2023



Geschichte

Dieser Käse wird schon seit vielen Jahren nach alter Tilsitertechnologie erzeugt. Durch die Oberflächenreifung mit Rotkultur wird seine geschmackliche Ausprägung gehaltvoller und harmonisiert exzellent mit seinen rahmigen Teig.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 34%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

