

## Kärntner Rahmkäse

Dieser Käse wird schon seit vielen Jahren nach alter Tilsiterechnologie erzeugt. Durch die Oberflächenreifung mit Rotkultur wird seine geschmackliche Ausprägung gehaltvoller und harmoniert 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 Tilsiterechnologie erzeugt. Durch die Oberflächenreifung mit Rotkultur wird seine geschmackliche Ausprägung gehaltvoller und harmoniert 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 vermarktet**

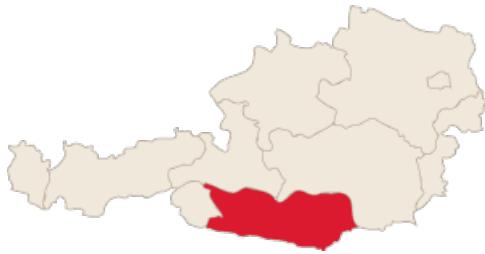
**Produktionseinheit:** Laib

### 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**

