

Kärntnermilch Gouda

Der Kärntnermilch Gouda wurde entwickelt um einen mild-aromatischen Käse herzustellen, der vom Konsumenten vielseitig verwendet werden kann.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Der Kärntnermilch Gouda wurde entwickelt um einen mild-aromatischen Käse herzustellen, der vom Konsumenten vielseitig verwendet werden kann.

Verwendungsmöglichkeiten

Jause, Käseplatte und für Toast, Frühstück, durch seinen milden Geschmack ein beliebter Käse bei Kindern

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milcheiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speissalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3kg



KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort



Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

