

## Mölltaler Almkäse Selektion

dieser Käse wird schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltales erzeugt, die traditionelle Herstellungstechnologie wurde von der Kärntnermilch übernommen und durch den Einsatz spezieller Oberflächenreifungskulturen zur Perfektion gebracht.

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2018

Nominiert im Jahr: 2015, 2016, 2017, 2020, 2021



### Geschichte

dieser Käse wird schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltales erzeugt, die traditionelle Herstellungstechnologie wurde von der Kärntnermilch übernommen und durch den Einsatz spezieller Oberflächenreifungskulturen zur Perfektion gebracht.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 32%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milcheiweiß

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 12 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 21°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

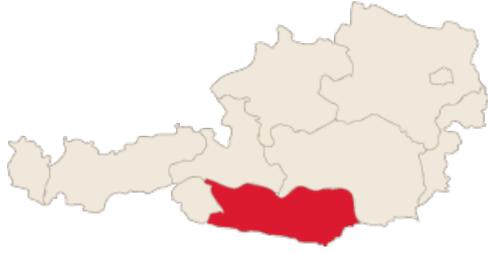
**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 4kg

**Durchmesser:** 25cm

## Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause



## KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94  
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

