

Mölltaler Almkäse

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: 2012, 2014, 2020

Nominiert im Jahr: 2006, 2016, 2017, 2018



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.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und zur Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

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: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



KÄRNTERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

