

Pamore

Die Kärntnermilch produziert den Pamore bereits seit vielen Jahrzehnten. Der typisch brüchig, bröckelige Käseteig hat in der südlichen Alpenregion lange Tradition. Durch die lange Reifezeit in Verbindung mit spezielle Käsekulturen bilden sich Aromen von Ananas und Südfrüchten aus, was den Pamore zu einem besonderen Geschmackserlebnis macht.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Die Kärntnermilch produziert den Pamore bereits seit vielen Jahrzehnten. Der typisch brüchig, bröckelige Käseteig hat in der südlichen Alpenregion lange Tradition. Durch die lange Reifezeit in Verbindung mit spezielle Käsekulturen bilden sich Aromen von Ananas und Südfrüchten aus, was den Pamore zu einem besonderen Geschmackserlebnis macht.

Verwendungsmöglichkeiten

Er ist der besondere Begleiter zum Frühstück aber auch zur Jause. Der Blütenkäse darf als besonderes Highlight auf keiner Käseplatte fehlen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 32%

Fett absolut: 21%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 14 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 4.5kg

Durchmesser: 25cm



**KÄRNTNERKÄSE, registrierte Genossenschaft mit
beschränkter Haftung**

Produktionsstandort

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten