

## Ramino

Die KM produziert bereits jahrzehnte lang beste Mascarpone. Durch Besuche in Italien und langjährige Versuche mit Edelpilzkäse wurde die Idee geboren, einen cremig vollmundigen Mascarpone mit mehreren Schichten Edelpilzkäse zu verfeinern und somit einen neuen Käse zu kreieren.

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

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2021

Nominiert im Jahr: 2020

#### Geschichte

Die KM produziert bereits jahrzehnte lang beste Mascarpone. Durch Besuche in Italien und langjährige Versuche mit Edelpilzkäse wurde die Idee geboren, einen cremig vollmundigen Mascarpone mit mehreren Schichten Edelpilzkäse zu verfeinern und somit einen neuen Käse zu kreieren.

#### Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause und für Saucen

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 70%

**Fett absolut:** 37%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milcheiweiß, Laktose

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Salz unjodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (8) Reifung durch grünen Edelschimmel\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** Mascarponeschichten und Edelschimmel



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** andere

#### Abmessungen

**Höhe:** 4cm

**Gesamtgewicht:** 0.12kg

**Durchmesser:** 10cm



**KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

**Produktionsstandort**



Villacher Straße 92-94  
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

