Schärdinger Kärntner Rahmlaib

Diese Käsesorte wird nach alten traditionellen Rezepten mit besonderer Sorgfalt aus bester Milch hergestellt. Typisch für den Käseteig des Kärntner Rahmlaibs sind die vielen unregelmäßigen Schlitz- oder Bruchlöcher. Der Käseteig ist schnittfest, zart-geschmeidig und weist eine goldgelbe Farbe auf.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2015



Geschichte

Diese Käsesorte wird nach alten traditionellen Rezepten mit besonderer Sorgfalt aus bester Milch hergestellt. Typisch für den Käseteig des Kärntner Rahmlaibs sind die vielen unregelmäßigen Schlitz- oder Bruchlöcher. Der Käseteig ist schnittfest, zart-geschmeidig und weist eine goldgelbe Farbe auf.

Verwendungsmöglichkeiten

Der rahmige, würzig-kräftige Kärntner Rahmlaib eignet sich besonders gut als Jausen- oder Dessertkäse. Warmen Gerichten verleiht er aufgrund der besonderen Schmelzeigenschaften und seinem Rotkulturaroma eine besondere Note.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 60%
Fett absolut: 37%
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: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel