

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-kraftig

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-kraftige 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

