

Talschotten

Talschotten ist eine typische Gailtaler Spezialität aus pasteurisierter Molke. Kurz geräuchert - ein wahrer Genuss.

Produktionsbetrieb: Wunderhof Striedner
Vertrieb: Wunderhof Striedner

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Talschotten ist eine typische Gailtaler Spezialität aus pasteurisierter Molke. Kurz geräuchert - ein wahrer Genuss.

Sonstige Auszeichnungen

2021 Bronze bei der Kärntner Käseprämierung

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 8%
Fett absolut: 3%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: unjodiertes Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Molkenkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.16kg



Wunderhof Striedner

Produktionsstandort

Förolach 16

9615 Görtschach

Kärnten