# Tauerngold

Aus Milch der Alpenregion Oberkärntens wird der Käse sorgfältig in handwerksarbeit bis zur fertigen Reife , 6 Monate in Naturrinde gepflegt.

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

## Käse-Taufschein

**Hartkäse (HK)** **würzig-kräftig**

### Geschichte

Aus Milch der Alpenregion Oberkärntens wird der Käse sorgfältig in handwerksarbeit bis zur fertigen Reife , 6 Monate in Naturrinde gepflegt.

### Verwendungsmöglichkeiten

für Käseplatten, geschabt als Käserosette als Dessert

## Allgemeine Informationen

### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch

### Käse

**F.i.T.:** 50%
**Fett absolut:** 32%
**Lab:** mikrobielles Lab
**Allergene:** Milcheiweiß
**Laktose:** nicht enthalten
**Salz:** Salz unjodiert

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 6 Monate
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm
**Gesamtgewicht:** 0.9kg
**Durchmesser:** 12cm

**KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

**Produktionsstandort**

Villacher Straße 92-94
Produktionsstätte/Verkauf

9800 Spittal/Drau

Kärnten