

## Schäringer 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

