

KAISERWINKLER FELSENKELLER KÄSE

Im Felsenkeller reift der feinwürzige Käse aus Heumilch von Kaiserwinkler Bauern. Das Milch-Einzugsgebiet der Sennerei Plangger beträgt gerade mal 15 km. 110 Bauern, darunter 40 Almen, liefern die Milch, die in der Sennerei zu hochwertigen, gereiften Käsen veredelt werden. Im Felsenkeller reifen ca. 650 Tonnen Käse, die immer wieder überprüft werden müssen, sei es mit Klopfen auf den Käse, mit Riechen und Verkosten.

Hier die ganze Geschichte:
www.transgourmet-vonatur.at/felsenkeller_kaese

