

Ab Jänner
2021



Malko Glockner-Taler

Der Glocknertaler ist ein pikantes Stück Handwerkskunst und hat eine Reifezeit von mindestens 9 Monaten.

Er ist ein Hartkäse aus Heumilch mit Rotschmierreifung. Durch die Rotschmiere bekommt die Rinde des Glocknertalers eine gleichmäßig gelb -- rötliche Farbe.

Der Geschmack des Glocknertalers ist intensiv, würzig und hat einen vollmundigen/ harmonischen Geschmack, was der langen Reifezeit zu verdanken ist. Dieser Käse harmoniert perfekt mit einem Rotwein und auch mit einem gehaltvollen Weißwein.

F.i.T.: mind. 45%

Malko Venediger-Taler



Der Venedigertaler ist ein Hartkäse aus Heumilch mit Rotschmierreife und hat eine Reifezeit zwischen 6 und 9 Monaten.

Durch die sorgfältige Pflege der mit Rotkulturen behandelten Naturrinde entwickelt er seinen feinen rahmigen und würzigen Geschmack. Dieser urige Hartkäse ist wohl eine der ältesten Käsespezialitäten, die früher in hohen Bergregionen gereift wurden, um die gleichmäßig kühle Temperatur zu nutzen. Durch die tagesfrische Heumilch und die Reifung zwischen 6-9 Monaten erreicht der Käsemeister einen feinwürzigen, aromatischen Geschmack in einem mürben, festen Teig.

Man genießt diesen Käse am Besten pur auf einem Stück Brot, kann ihn aber auch für jegliche, im alpenländischen Raum überlieferten Käsegerichte verwenden.

F.i.T.: mind. 45%



Malko Kitzstein-Taler



Der Kitzsteintaler von Malko ist ein Hartkäse mit Rotschmierreife, der aus tagesfrischer Heumilch hergestellt wird.

Während seiner 3-6 monatigen Reifezeit wird der Käse mit Rotkulturen gepflegt. Seinen einzigartigen, mild und fein-würzigen Geschmack verdankt dieser Käse den saftigen Bergwiesen und der Pflege mit den Rotkulturen.

So ist auch die Heumilch der Kühe und der daraus gewonnenen Käse besonders geschmackvoll.

Man genießt diesen Käse am Besten zur Brotzeit mit einem traditionellen Bauernbrot und frischer Butter.

Perfekt harmoniert der Kitzsteintaler zu GEHALTVOLLEN Weißweinen, aber auch zu mittelkräftigen Rotweinen.

F.i.T.: mind. 45%



NEU ab
Februar 2021



Malko Felsen-Taler

Der Felsentaler von Malko reift mindestens 6 Monate in einer Naturhöhle in den Kärntner Bergen.

Die mürb-cremige Textur des Käses wird durch kristalline Einschlüsse aufgelockert.

Am Gaumen eine Kombination aus vollmundig – abgerundet, würzig edel, cremig, zart – nussiger harmonischer Geschmack. Genießer schätzen den Käse als Köstlichkeit für einen Tafelkäse mit traditionellem

Brot. Diese Käsesorte harmoniert gut mit einem edlen Bordeaux, Barolo, Brunello sowie großen Rotwein Gewächsen aus aller Welt.

F.i.T.: mind. 45%