



Franz Pernul, Käsemeister der Kärntnermilch:

„ *Jeder Käse erfordert Liebe zum Detail, höchste Sorgfalt und Wertschätzung für das Produkt.* “

Traditionelles Handwerk, verbunden mit der „weltbesten Rohmilch“ von nachhaltig bewirtschafteten Höfen – das ist das Geheimnis der Kärntnermilch Käsemeister.

Umgeben von Kärntner Naturlandschaften, wie der Region Nationalpark Hohe Tauern, dem Biosphärenpark Nockberge und dem naturbelassenen Lesachtal, weiden die Kühe, welche die Milch für die Kärntnermilch Käsespezialitäten liefern. Als Kärntens größter Direktvermarkter veredeln wir den Fleiß der Bauern und die Milch ihrer Kühe zu einzigartigen Meisterstücken.

Liebe zum Detail, höchste Sorgfalt sowie das richtige G'spür für Reifung und Pflege machen das Käsen zu einem traditionellen Handwerk und aus der wertvollen Milch die unvergleichbar g'smackigen Kärntnermilch Käse.

Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen beweisen die hohe Kompetenz unserer Drautaler Traditionskäserei. Bereits 14 Mal wurden unsere Käsespezialitäten mit dem begehrten „Käse-Kaiser“ prämiert, den nur der beste Käse Österreichs erhält.

Unsere Milch ist unser Leben.

www.kaerntnermilch.at • facebook.com/kaerntnermilch.at