

Molkerei Livno GmbH - Produkte

Livno Käse (Livanjski sir), ein Hartkäse, Vollfettkäse mit mindestens 50% Milchfett und mindestens 60% Trockenmassengehalt. Er reift unter der Haut auf dem natürlichen Wege. Die Reifungsdauer dauert 60-80 Tage oder auch gerne länger. Wir stellen ca. 400 Tonnen im Jahr her. Er wird als Kuhkäse, Schafskäse oder als Mischung der beiden hergestellt. Der Käse ist rund und wiegt ca. 2,3 i 3,3 kg. Unsere Molkerei ist besonders auf diesen Käse und auf diese Art spezialisiert, der hier eine autochthone Sorte ist. Er kann geschnitten konsumiert werden und gerieben ebenfalls (besonders wenn er reifer ist). Sein Geschmack ist vollmundig, pikant, leicht salzig spezifisch und ausgeprägt. Käselöcher sind selten und bis in die Mitte gleichmäßig verteilt. Die Hautfarbe ist Gelb. Er lässt sich leicht schneiden.

Schafskäse, ein Hartkäse, Vollfettkäse mit mindestens 50% Milchfett und mindestens 60% Trockenmassengehalt. Er enthält mindestens 70% Schafsmilch. Wir stellen ca. 40 Tonnen im Jahr her. Das Produkt enthält 70% Schafsmilch und 30% Kuhmilch ist rund und wiegt ca. 2,2 Kg. Er reift unter der Haut auf dem natürlichen Wege. Die Reifungsdauer dauert 80-90 Tage oder auch gerne länger. Der Käse ist ein autochthone Sorte. Er kann geschnitten konsumiert werden und gerieben ebenfalls (besonders wenn er reifer ist). Sein Geschmack ist vollmundig, pikant, angenehm und spezifisch. Käselöcher sind selten und bis in die Mitte gleichmäßig verteilt. Die Hautfarbe ist Gelb. Er lässt sich relativ leicht schneiden.

Cincar Käse, Halbhartkäse, Fettkäse mit mind. 45% Milchfett und mindestens 60% Trockenmassengehalt. Wir stellen jährlich 50 Tonnen des Käses her. Er entstand nach der jahrelangen Tradition der Käseherstellung in dem Gebiet der Bergweiden in Livno. Er hat eine hell gelbe Farbe, gleichmäßig verteilte Käselöcher, einen spezifischen Geschmack und einen angenehmen Geruch. Er ist rund ca. 2 kg und reift unter der Haut mind. 40-50 Tage.

Trapist, Halbhartkäse, Fettkäse mit mindestens 45% Milchfett und mindestens 50% Trockenmassengehalt. Wir stellen jährlich 100 Tonnen des Käses her. Der Trapist Käse ist ein sehr verbreiteter Halbhartkäse und hat eine jahrelange Tradition. Er hat eine hell gelbe Farbe, gleichmäßig verteilte Käselöcher in Erbsengröße, einen leicht säuerlichen Geschmack und einen angenehmen Geruch. Auf den Markt kommt er in einem spezifischen Aufstrich, der die Weichheit bewahrt ohne festere Hautbildung. Er ist rund und wiegt ca. 2,3 kg. , und reift unter der Haut mindestens 30-40 Tage.

Schnittkäse im Block, Vakuumverpackung (Edamec und Gouda), mit mindestens 45% Milchfett und mindestens 50% Trockenmassengehalt. Wir stellen ca. 100 Tonnen im Jahr her. Er ist weich und hat eine kräftige, gelbe Farbe, gleichmäßig verteilte Käselöcher mittlerer Größe. Er hat einen leicht säuerlichen Geschmack und nach längerem Stehen bekommt er einen leicht süßlichen Beigeschmack. Die Verpackung ist gelb oder rot (0,5kg 1kg, 2kg) Das Stück.

Livno Fete, Ein weicher Käse mit mindestens 45% Milchfett und mindestens 40% Trockenmassengehalt und 2,5 % Salz. Es werden jährlich ca. 20 Tonnen hergestellt. Er hat eine weiße Farbe. Er ist kompakt aber brechbar. Wegen seines salzigen Geschmackes empfehlen wir ihn zum Wein, Bier, oder der Ofenkartoffel oder ähnliches.

Butter 1 Klasse, mindestens 82% Milchfett. Ein traditionelles Produkt. Die Verpackung im 1kg Block und 15kg Block.