

Feinster Käsegenuss

Da, wo die Wiesen steil sind und die Natur den Tagesrhythmus angibt, entsteht die bergfrische Milch von Mila. Diese wird mit viel Wissen, Leidenschaft und Liebe zu köstlichen Käse verarbeitet. Die aufwendige Herstellung und monatelange Reifung machen Käse zu einem außergewöhnlichen Milchprodukt von hoher Qualität. So ein Laib wird etwas ganz Besonderes, wenn man sieht, wie viel Arbeit und Leidenschaft dahinterstecken.



Alta Badia

Art. 000846
1/4 (2,4kg), 150gr



Bela Badia

Art. 000074
2,4kg



Dolomit

Art. 006841
4,5kg



Dolomitenkönig

Art. 000043
1/2 (4,5kg), 1/4 (2,2kg), 150gr



Grill & Pfannenkäse

Art. 007046
2kg



Kräuter Hexe

Art. 002422
2,4kg

Alle Käse sind durch ihre Herstellung natürlicherweise laktosefrei und haben einen Laktosegehalt von < 0,1 g Laktose pro 100 g



Marienberger

Art. 000045

1/1 (9kg), 1/2 (4,4kg)



Ortler

Art. 000048

2,6kg



Schlanderser leicht

Art. 000267

4,4kg



Schwarzenstein

Art. 004312

1/2 (4,4kg), 1/6 (1,5kg)



Stilfser g.U.

Art. 000041

1/2 (4,6kg), 1/4 (2,3kg), 150gr



Vinschger

Art. 000047

4,8kg



Weinkäse Lagrein

Art. 000503

2kg



Pfefferkäse

Art. 002303

2,4kg



Pragser Stangenkäse

Art. 000385

4kg



Pustertaler Bergkäse

Art. 000050

4,5kg



Käsevariation Kaskastl Mila

Art. 000055

3,2kg

Alle Käse sind durch ihre Herstellung natürlicherweise laktosefrei und haben einen Laktosegehalt von < 0,1 g Laktose pro 100 g