

Alma Alpenschatz

Beim traditionellen und jährlichen Alpabtrieb werden die Kühe mit Wacholder- und Rosmarinzweigen geschmückt. Alte Tradition und Brauch spiegelt sich im Produkt wieder.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

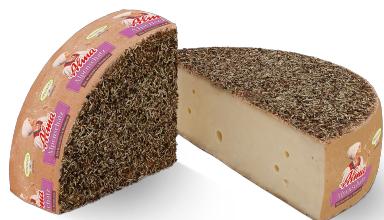
Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2015, 2017



Geschichte

Beim traditionellen und jährlichen Alpabtrieb werden die Kühe mit Wacholder- und Rosmarinzweigen geschmückt. Alte Tradition und Brauch spiegelt sich im Produkt wieder.

Sonstige Auszeichnungen

Heumilch AMA Gütesiegel

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Schnittkäse aus Heumilch

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

