

## Alma Alpkäse mind. 12 Monate gereift

Alpkäse mit würzigem Geschmack wird in kleinen Alpensennereien aus kontrollierter und silofreier Rohmilch nach alter Tradition und Handwerk hergestellt. Die Alpkäselaibe werden handgereift und dabei regelmäßig mit Salz eingerieben, gewendet und gepflegt. Alma Alpkäse mit regionalem Charakter, sehr langer Tradition und Natürlichkeit.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH  
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig



### Geschichte

Alpkäse mit würzigem Geschmack wird in kleinen Alpensennereien aus kontrollierter und silofreier Rohmilch nach alter Tradition und Handwerk hergestellt. Die Alpkäselaibe werden handgereift und dabei regelmäßig mit Salz eingerieben, gewendet und gepflegt. Alma Alpkäse mit regionalem Charakter, sehr langer Tradition und Natürlichkeit.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 34%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 12 Monate

**Geräuchert:** nein

**Zusatzinfo Käsetyp:** Alma Alpkäse



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 30kg



### RUPP Austria GmbH

#### Produktionsstandort

Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

