

Alma Montafoner

Neben der Herstellung von Hartkäse wurden in Vorarlberg seit jeher auch ganz besondere Schnittkäse hergestellt. Im Aroma unverwechselbar, doch stets im Geschmack angenehm und ausgeglichen! Der Alma Montafoner besticht seit jeher mit seiner einmaligen Qualität und Geschmack.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2011, 2016



Geschichte

Neben der Herstellung von Hartkäse wurden in Vorarlberg seit jeher auch ganz besondere Schnittkäse hergestellt. Im Aroma unverwechselbar, doch stets im Geschmack angenehm und ausgeglichen! Der Alma Montafoner besticht seit jeher mit seiner einmaligen Qualität und Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten

Besonders auch für Raclette geeignet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

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: 8 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krüzstr. 8

6912 Hörbranz

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

