Alma Montafoner

Aus frischer Vorarlberger Heumilch gekäst und traditionell in den Alpen auf Fichtenbrettern gereift. Fein-mild und nussig – einfach zum Verlieben!

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2011, 2016



Geschichte

Aus frischer Vorarlberger Heumilch gekäst und traditionell in den Alpen auf Fichtenbrettern gereift. Fein-mild und nussig – einfach zum Verlieben!

Verwendungsmöglichkeiten

Besonders auch für Raclette geeignet.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
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: 8kg
Durchmesser: 34cm



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel