Alma Vorarlberger Alpkäse g.U. mind. 12 Monate gereift

Im Sommer in kleinen Alpsennereien auf bis zu 1.700 m von Hand gekäst. Die Besonderheiten jeder Alp, von den Wiesen über die Rohmilch bis zum Sennen im Kupferkessel, lassen wahre Unikate entstehen.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Im Sommer in kleinen Alpsennereien auf bis zu 1.700 m von Hand gekäst. Die Besonderheiten jeder Alp, von den Wiesen über die Rohmilch bis zum Sennen im Kupferkessel, lassen wahre Unikate entstehen.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 36%
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 Vorarlberger Alpkäse g.U.

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



