

## Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 10 Monate gereift

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 10 Monate gereift - unser Premium. Der Käse wird in den Bergsennereien des Bregenzerwaldes nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung. Ein uralter Käse mit regionalem Charakter, langer Tradition, Originalität sowie Natürlichkeit.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH  
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2015



### Geschichte

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 10 Monate gereift - unser Premium. Der Käse wird in den Bergsennereien des Bregenzerwaldes nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung. Ein uralter Käse mit regionalem Charakter, langer Tradition, Originalität sowie 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:** 10 Monate

**Geräuchert:** nein

**Zusatzinfo Käsetyp:** Vorarlberger Bergkäse g.U.

### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 12cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 65cm



**RUPP Austria GmbH**

**Produktionsstandort**



Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

