

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 10 Monate gereift

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

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2015



Geschichte

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 10 Monate gereift - unser Premium. Der Käse wird in den Bergsennerereien des Bregenzerwaldes nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung. Ein urtümlicher 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 vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 65cm



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort



Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

