

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 3 Monate gereift

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 3 Monate gereift - das Original. 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



Geschichte

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 3 Monate gereift - das Original. 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: 3 Monate

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 3 Monate



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

