

## Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift - das Original. Der Käse wird in den Bergsennereien 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-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2008



### Geschichte

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift - das Original. Der Käse wird in den Bergsennereien 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:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Zusatzinfo Käsetyp:** Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate



#### 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

