Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. Hinteregg min. 6 Monate gereift

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift - das Original. Der Käse wird in unserer kleinen Bergsennerei Lutzenreute am Pfänder nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung: frische Heumilch der umliegenden Bauern, sowie handwerkliche & traditionelle Herstellung.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift - das Original. Der Käse wird in unserer kleinen Bergsennerei Lutzenreute am Pfänder nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung: frische Heumilch der umliegenden Bauern, sowie handwerkliche & traditionelle Herstellung.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 34%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 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

Kugelbeerweg 3

6911 Lochau, Vorarlberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel