Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. min. 3 Monate gereift

Traditionell in kleinen Bergsennereien aus frischer Rohmilch gekäst. Die Laibe reifen mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern im hauseigenen Reifekeller – das ist echte österreichische Käsekultur.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Traditionell in kleinen Bergsennereien aus frischer Rohmilch gekäst. Die Laibe reifen mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern im hauseigenen Reifekeller – das ist echte österreichische Käsekultur.

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. min. 3 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