Alpenkäse Blümlekäs

Seine besondere Charakteristik kommt vom Zusammenspiel der Naturreifung und dem Duft der verwendeten Kräuter

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen
Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

Geschichte

Seine besondere Charakteristik kommt vom Zusammenspiel der Naturreifung und dem Duft der verwendeten Kräuter

Verwendungsmöglichkeiten

Frühstücks- oder Jausenbuffet, Käseplatte

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch- und Milcherzeugnis
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 12 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 6.5kg
Durchmesser: 30cm



Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Produktionsstandort

Ach 586

6870 Bezau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



