

Alpenkäse Rässkäse

DIE Traditionelle Käsesorte aus Vorarlberg wird aus Heumilch hergestellt.

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

DIE Traditionelle Käsesorte aus Vorarlberg wird aus Heumilch hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

Seinem Namen entsprechend würzig, pikant und kräftig, ist diese Käsesorte etwas für Liebhaber des außergewöhnlichen Geschmacks. Für Kässpätzle ein Muss!

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnis

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 5kg

Durchmesser: 30cm



Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Produktionsstandort

Ach 586

6870 Bezau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

