Alpenkäse Rahmkäse

feiner, geschmeidiger Käse aus Heumilch

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2023, 2023

Geschichte

feiner, geschmeidiger Käse aus Heumilch

Verwendungsmöglichkeiten

Mit seinem milden Geschmack und seinem weichen Teig mit leicht rahmigem Aroma passt er zum Frühstück, darf aber auch auf keiner Käseplatte fehlen.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch- und Milcherzeugnis
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 10 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



