

## 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

