

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

