# Ambros

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

## Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig

## Allgemeine Informationen

### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

### Käse

**F.i.T.:** 45%
**Fett absolut:** 25%
**Lab:** tierisches Lab
**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 1 Monat
**Geräuchert:** nein
**Zusatzinfo Käsetyp:** Aussehen: Die Käse weisen einen gleichmäßig verteilten, geschlossenen, weißen bis cremefarbenen Schimmelrasen auf. Sie haben eine gut geschlossene, nicht zähe Haut. Farbe: elfenbeinfarben bis hellgelb, vereinzelt Bruch- oder kleine Gärlochung. Geschmack: mild säuerlich und leicht pikant mit Pilzaroma Textur: weichschnittig bis streichfähig, geschmeidig, leicht schmelzend, kann einen etwas topfigen Kern aufweisen Geruch: rein, aromatisch, Pilzaroma



**Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen**

**Produktionsstandort**

Ach 586
6870 Bezau
Vorarlberg