Giuseppe

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) würzig-kräftig

Allgemeine Informationen

Milch

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

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Lab: tierisches Lab
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung
Reifedauer: 2 Monate
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Aussehen: DieOberflächeweisteinengleichmäßigverteilten,geschlo weißenbisdunkelblauenSchimmelrasenmiteinergeschlo nichtzähenHautauf Farbe: weißbisgelblichmitblauer/grüner,ungleichmäßigerverteil Schimmeläderung Geschmack: würzig,pikantdurchFettabbau, leichtherbundweisteinkräftiges Schimmelaromaauf Textur: weich schnittig bis streichfähig, geschmeidig und schmelzend Geruch: Schimmelaroma

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Produktionsstandort

Ach 586
6870 Bezau
Vorarlberg