Großarltaler Sauermilchkäse

Dieser Käse wird auf den Almen des Großarltales bereits seit Ewigkeiten produziert. Mit diesem Käse wollte die Familie Rohrmoser diese Tradition aufrechterhalten.

Produktionsbetrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser
Vertrieb: Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Dieser Käse wird auf den Almen des Großarltales bereits seit Ewigkeiten produziert. Mit diesem Käse wollte die Familie Rohrmoser diese Tradition aufrechterhalten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: Spezialität aus dem Großarltal, würde früher im Großarltal auf jeder Alm hergestellt

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg



Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

Produktionsstandort

Ellmau 69

5611 Grossarl

Salzburg