

Großarlaler Sauermilchkäse

Dieser Käse wird auf den Almen des Großarltals 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 Großarltals 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, wurde 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