

## 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 Großarlal, würde früher im Großarlal auf jeder Alm hergestellt



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 7kg



#### Loosbühelalm, Familie Rohrmoser

##### Produktionsstandort

Ellmau 69

5611 Grossarl

Salzburg