Ländle Arlberger

Der Arlberg, bekannt als „Wiege des Skisports“, mit seiner einzigartigen Natur und seiner atemberaubenden Landschaft, Sommer wie Winter, hier hat der Ländle Arlberger seine Wurzeln.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2019, 2021, 2022
Nominiert im Jahr: 2020



Geschichte

Der Arlberg, bekannt als „Wiege des Skisports“, mit seiner einzigartigen Natur und seiner atemberaubenden Landschaft, Sommer wie Winter, hier hat der Ländle Arlberger seine Wurzeln.

Verwendungsmöglichkeiten

passend auf jede Käseplatte, zur Brettljause, zum Überbacken

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2022

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 35%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: lang gereift

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 26cm



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel