

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 eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

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 vermarktet
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 26cm



Vorarlberg Milch eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

