

## Ländle Gauertaler

Der Ländle Gauertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Der Ländle Gauertaler reift ca. 2 Monate auf Fichtenbrettern.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen  
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig



### Geschichte

Der Ländle Gauertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Der Ländle Gauertaler reift ca. 2 Monate auf Fichtenbrettern.

### Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt für jedes Käsebuffet und zur Brettljause. Auch geeignet zum überbacken.

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch

#### Käse



**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 25%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** unjodiertes Speisesalz

#### Reifung/Form der Verarbeitung



**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genussttemperatur:** 20°C

#### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 4kg

**Durchmesser:** 23cm



### Vorarlberg Milch eGen

#### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

