

## 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 GmbH  
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



### 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 Brettjause. 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 Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm  
**Gesamtgewicht:** 4kg  
**Durchmesser:** 23cm



### Vorarlberg Milch GmbH

#### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

