

## Ländle Klostertaler

Der unverwechselbare Ländle Klostertaler bietet höchsten Käsegenuss für Käse-Liebhaber. Der Ländle Klostertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen  
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2013, 2014, 2016, 2018  
Nominiert im Jahr: 2017, 2023



#### Geschichte

Der unverwechselbare Ländle Klostertaler bietet höchsten Käsegenuss für Käse-Liebhaber. Der Ländle Klostertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

#### Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt für jedes Käsebuffet und zur Brettljause.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**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:** 7 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genussttemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 8kg

**Durchmesser:** 33cm



**vorarlberg MILCH eGen**

**Produktionsstandort**

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

