

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-kraftig

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 Brettjause.

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 Genuss Temperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 8kg

Durchmesser: 33cm



Vorarlberg Milch eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

