

Ländle Montforter Stange

Der Ländle Montforter weist mit seinem Namen auf ein altes Adelsgeschlecht hin, das die Geschichte in Vorarlberg maßgeblich geprägt hat.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Ländle Montforter weist mit seinem Namen auf ein altes Adelsgeschlecht hin, das die Geschichte in Vorarlberg maßgeblich geprägt hat.

Verwendungsmöglichkeiten

fürs Käsebuffet, als Brettjause, zum Belegen von Broten usw.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 4 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 2kg



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

