Ländle Mostkäse

Seine einzigartige Charakteristik bekommt er durch die 2x wöchentliche Behandlung mit Vorarlberger Apfel- und Birnenmost.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2012, 2015
Nominiert im Jahr: 2010, 2017, 2023, 2023



Geschichte

Seine einzigartige Charakteristik bekommt er durch die 2x wöchentliche Behandlung mit Vorarlberger Apfel- und Birnenmost.

Verwendungsmöglichkeiten

Fürs Käsebuffet, zur Brettljause, zum Belegen von Broten, usw.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
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: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 26cm



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62
6800 Feldkirch
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



