

Ländle Pfeffertaler

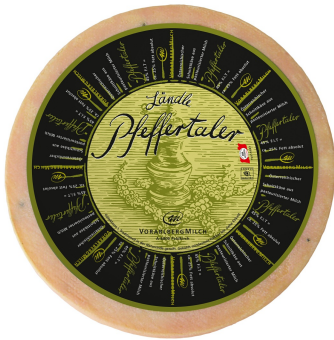
Der Ländle Pfeffertaler wird mit auserlesenem, grünem Madagaskar Pfeffer verfeinert, wodurch er seinen leicht pfeffrigen, würzigen Geschmack erhält.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Ländle Pfeffertaler wird mit auserlesenem, grünem Madagaskar Pfeffer verfeinert, wodurch er seinen leicht pfeffrigen, würzigen Geschmack erhält.

Verwendungsmöglichkeiten

für's Käsebuffet, zur Brettljause, zum Belegen von Broten, usw.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: enthält ganze Pfefferkörner



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

