

## Ländle Rahmkäse

Der Ländle Rahmkäse wird aus bester frischer Heumilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Der Ländle Rahmkäse reift ca. 6 Wochen auf Fichtenbrettern.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen  
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2020, 2022

Nominiert im Jahr: 2017, 2021, 2023, 2023, 2024



#### Geschichte

Der Ländle Rahmkäse wird aus bester frischer Heumilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Der Ländle Rahmkäse reift ca. 6 Wochen auf Fichtenbrettern.

#### Verwendungsmöglichkeiten

zum Frühstück, Brettljause

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch



#### Käse

**F.i.T.:** 55%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Laktose:** enthalten

**Salz:** unjodiertes Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 5 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 2kg



### Vorarlberg Milch eGen

#### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

