

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

