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 GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

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 GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62



6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel