

Ländle Sura Käs

Eine regionale Besonderheit mit großer Tradition.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen

Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Eine regionale Besonderheit mit großer Tradition.

Verwendungsmöglichkeiten

Sehr gut eignet er sich für die bekannten Kässpätzle (als Geschmackszugabe) oder einfach als Brotbelag.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch



Käse

F.i.T.: 2%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 4cm



Vorarlberg Milch eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

