

Ländle Sura Käs

Eine regionale Besonderheit mit großer Tradition.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kraftig



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 GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

