

## Ländle Sura Käś

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

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

