

## Oberinntaler Alpkäse

Schon seit einigen Jahren wird dieser Käse auf der Roßfall-Alpe produziert. Nach viel Probieren ist das genaue Produktionsverfahren entstanden.

Produktionsbetrieb: Roßfall Alpe  
Vertrieb: Roßfall Alpe

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Schon seit einigen Jahren wird dieser Käse auf der Roßfall-Alpe produziert. Nach viel Probieren ist das genaue Produktionsverfahren entstanden.

### Sonstige Auszeichnungen

Goldmedaille bei Käseolympiade in Galtür 2014

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 40%

**Fett absolut:** 25%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 7 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** wird mit Salzlösung, Rotschmiere und Weißwein geschmiert



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 5kg



### Roßfall Alpe

#### Produktionsstandort

6580 St.Anton am Arlberg

Tirol

