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