Piz Buin

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) würzig-kräftig

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Der „Piz Buin“ ist der Namensgeber für diesen klaren, reinen Alpenkäse und steht für Kraft, Reinheit und alpine Ursprünglichkeit. Unser Käse vereint einen spannenden Aromenmix aus Buttermilch, Apfel und hellem Karamell. Hergestellt aus bester österreichischer Alpenmilch, wird der Käse traditionell handwerklich gepflegt und reift im Reifekeller. Der „Piz Buin“ eignet sich ideal zum kalten Genuss, zum Aufschneiden für jede Käseplatte oder als leichte Weinbegleitung.



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62
6800 Feldkirch
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel


GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG