

Romadur

Der Romadur wird seit 2011 auf der Rona Alpe produziert.

Produktionsbetrieb: Alpe Rona
Vertrieb: Alpe Rona

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Romadur wird seit 2011 auf der Rona Alpe produziert.

Sonstige Auszeichnungen

1x Silber bei der Käseolympiade in Galtür

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.3kg



Alpe Rona

Produktionsstandort

6707 Tschengla

Vorarlberg