Roßfaller Goldtaler

Wird erst seit 2014 auf der Roßfall Alpe produziert, um den Kunden ein besonderes Produkt bieten zu können und die Vielfalt der Produkte erweitern zu können.

Produktionsbetrieb: Roßfall Alpe
Vertrieb: Roßfall Alpe

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Wird erst seit 2014 auf der Roßfall Alpe produziert, um den Kunden ein besonderes Produkt bieten zu können und die Vielfalt der Produkte erweitern zu können.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 20%
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: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C
Zusatzinfo Käsetyp: nicht gepresst, wird jeden 2.Tag geschmiert

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Roßfall Alpe

Produktionsstandort

6580 St.Anton am Arlberg

Tirol