

## Vollmilch-Sauerkäse

Vollmilch-Sauerkäse wird seit 1990 am Betrieb der Familie Sandrell produziert. Schon die Eltern produzierten entgegen der Montafoner Tradition Sauerkäse aus Vollmilch anstatt aus Magermilch. So begann die Produktion, um die Produktivität der Landwirtschaft zu verbessern.

Produktionsbetrieb: Galli, Sandrell Renate und Gotthard  
Vertrieb: Galli, Sandrell Renate und Gotthard

### Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Vollmilch-Sauerkäse wird seit 1990 am Betrieb der Familie Sandrell produziert. Schon die Eltern produzierten entgegen der Montafoner Tradition Sauerkäse aus Vollmilch anstatt aus Magermilch. So begann die Produktion, um die Produktivität der Landwirtschaft zu verbessern.

### Verwendungsmöglichkeiten

passt zum Salat oder als erfrischende Vorspeise  
verfeinert mit Kräutern und Gemüse

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 15%

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.5.)

Sauermilchkäse

**Reifedauer:** 1 Woche

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 1kg



### Galli, Sandrell Renate und Gotthard

#### Produktionsstandort

Zelfenstraße 56b

6774 Tschagguns

Vorarlberg