

Vorarlberger Alpkäse

Wird seit Ewigkeiten auf der Alpe Vordere Niedere hergestellt und hat im Bregenzerwald schon lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Feuerstein Jasmin
Vertrieb: Feuerstein Jasmin

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig

Geschichte

Wird seit Ewigkeiten auf der Alpe Vordere Niedere hergestellt und hat im Bregenzerwald schon lange Tradition.

Sonstige Auszeichnungen

Internationale Almkäseolympiade Galtür: 2 mal
Silber Kasermandl in Gold

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 1 Jahr

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: wird bereits mit 3 Monaten angeschnitten und wird mit einer Reifedauer von bis zu 2 Jahren verkauft



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 25kg

Durchmesser: 55cm



Feuerstein Jasmin

Produktionsstandort

6866 Andelsbuch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

