

## Vorarlberger Alpkäse

Dieser Käse wird seit Ewigkeiten auf der Jägeralpe hergestellt und hat große Tradition im Bregenzerwald. Er wird auch heute noch nach dem gleichen Grundmuster hergestellt wie vor beispielsweise 100 Jahren.

Produktionsbetrieb: Jägeralpe  
Vertrieb: Jägeralpe

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Dieser Käse wird seit Ewigkeiten auf der Jägeralpe hergestellt und hat große Tradition im Bregenzerwald. Er wird auch heute noch nach dem gleichen Grundmuster hergestellt wie vor beispielsweise 100 Jahren.

### Sonstige Auszeichnungen

Internationale Almkäseolympiade Galtür: Gold, Silber, Bronze  
Käseprämierung Schwarzenberg: Gold, Silber, Bronze

### 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:** 8 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 17°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 11cm

**Gesamtgewicht:** 23kg

**Durchmesser:** 55cm



### Jägeralpe

#### Produktionsstandort

6767 Warth

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

