Vorarlberger Bergkäse ca. 12 Monate gereift

Produktionsbetrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen
Vertrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Verwendungsmöglichkeiten

Für jeden Anlass ein kulinarischer Käsehochgenuss

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 36%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 12 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 30kg
Durchmesser: 60cm



DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

Produktionsstandort

Sennereistraße 10
6824 Schlins
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel





