

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

