

Vorarlberger Bergkäse Dorfsennerei Schlins 6 Mo. gereift

Naturprodukt aus der Genussregion Heumilchkäse Jagdberg

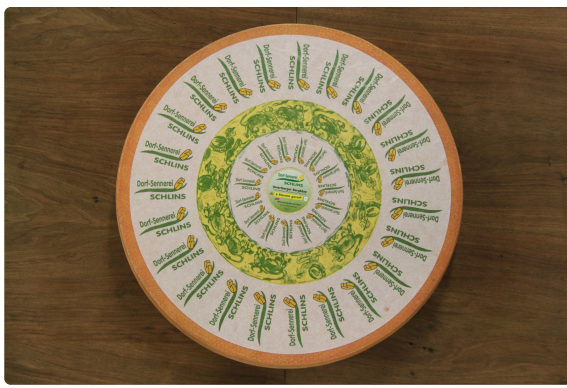
Produktionsbetrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

Vertrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Naturprodukt aus der Genussregion Heumilchkäse Jagdberg

Verwendungsmöglichkeiten

Kulinarischer Käsehochgenuss

Sonstige Auszeichnungen

Siehe www.dorfsennerei.at

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: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°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

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

