

## Vorarlberger Bergkäse Dorfsennerei Schlins ca. 10 Monate gereift

Produkt aus der Genussregion Jagdberg Vielfach ausgezeichnet

Produktionsbetrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

Vertrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Produkt aus der Genussregion Jagdberg Vielfach ausgezeichnet

### 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:** 10 Monate

**Geräuchert:** nein



#### 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

