

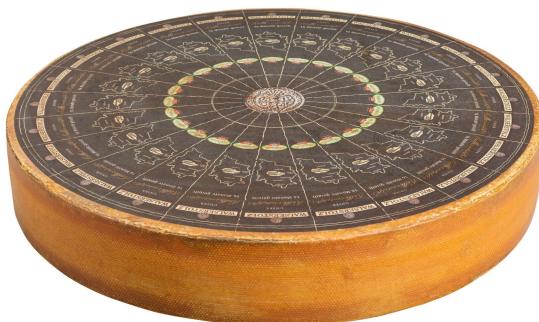
Walserstolz Unser Kellermeister

Seit über 600 Jahren pflegen die Walser die traditionelle Kunst des Käsemachens in den Vorarlberger Alpen. Den Kühen bietet diese Alpenwelt mit ihrer biologischen Vielfalt saftige Wiesen - und das schmeckt man. Der Rohstoff für Walserstolz ist ausschließlich naturbelassene Heumilch.

Produktionsbetrieb: Emmi Österreich GmbH
Vertrieb: Emmi Österreich GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) würzig-kräftig



Geschichte

Seit über 600 Jahren pflegen die Walser die traditionelle Kunst des Käsemachens in den Vorarlberger Alpen. Den Kühen bietet diese Alpenwelt mit ihrer biologischen Vielfalt saftige Wiesen - und das schmeckt man. Der Rohstoff für Walserstolz ist ausschließlich naturbelassene Heumilch.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse



F.i.T.: 48%

Fett absolut: 31%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 16 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussttemperatur: 18°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 60cm



Emmi Österreich GmbH

Produktionsstandort

Illweg 8

6714 Nüziders

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

