Walserstolz Unser Milder

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**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021



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 ohne Zusätze

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

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



Emmi Österreich GmbH

Produktionsstandort

Illweg 8



6714 Nüziders

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel