

Alma Alpkäse mind. 3-5 Monate gereift

Alpkäse mit würzigem Geschmack wird in kleinen Alpsennerien aus kontrollierter und silofreier Rohmilch nach alter Tradition und Handwerk hergestellt. Die Alpkäselaibe werden handgereift und dabei regelmäßig mit Salz eingerieben, gewendet und gepflegt. Alma Alpkäse mit regionalem Charakter, sehr langer Tradition und Natürlichkeit.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Alpkäse mit würzigem Geschmack wird in kleinen Alpsennerien aus kontrollierter und silofreier Rohmilch nach alter Tradition und Handwerk hergestellt. Die Alpkäselaibe werden handgereift und dabei regelmäßig mit Salz eingerieben, gewendet und gepflegt. Alma Alpkäse mit regionalem Charakter, sehr langer Tradition und Natürlichkeit.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 35%

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: 3 Monate

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Alma Alpkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krūzastr. 8

6912 Hörbranz

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

