

Alma Bodenseer

Aus frischer Vorarlberger Heumilch gekäst und traditionell in den Alpen auf Fichtenbrettern gereift. Herzhaft würzig – ideal zur Jause oder für Gratin!

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Aus frischer Vorarlberger Heumilch gekäst und traditionell in den Alpen auf Fichtenbrettern gereift. Herzhaft würzig – ideal zur Jause oder für Gratin!

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 8kg

Durchmesser: 34cm



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krüzstr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

