

Alma Vorarlberger Alpkäse g.U. mind. 6–9 Monate gereift

Im Sommer in kleinen Alpennereien auf bis zu 1.700 m von Hand gekäst. Die Besonderheiten jeder Alp, von den Wiesen über die Rohmilch bis zum Sennen im Kupferkessel, lassen wahre Unikate entstehen.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH

Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Im Sommer in kleinen Alpennereien auf bis zu 1.700 m von Hand gekäst. Die Besonderheiten jeder Alp, von den Wiesen über die Rohmilch bis zum Sennen im Kupferkessel, lassen wahre Unikate entstehen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 36%

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: 6 Monate

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Alma Vorarlberger Alpkäse g.U.



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

