

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 12 Monate gereift

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 12 Monate gereift- ein Klassiker. Der Käse wird in den Bergsennereien des Bregenzerwaldes nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung. Ein urtümlicher Käse mit regionalem Charakter, langer Tradition, Originalität sowie Natürlichkeit.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 12 Monate gereift- ein Klassiker. Der Käse wird in den Bergsennereien des Bregenzerwaldes nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung. Ein urtümlicher Käse mit regionalem Charakter, langer Tradition, Originalität sowie Natürlichkeit.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 34%

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: 12 Monate

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Vorarlberger Bergkäse g.U.



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort

Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

