

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. Lutzenreute min. 6 Monate gereift

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift - das Original. Der Käse wird in unserer kleinen Bergsennerei Lutzenreute am Pfänder nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung: frische Heumilch der umliegenden Bauern, sowie handwerkliche & traditionelle Herstellung.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH
Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2021

Nominiert im Jahr: 2022



Geschichte

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift - das Original. Der Käse wird in unserer kleinen Bergsennerei Lutzenreute am Pfänder nach alter Tradition hergestellt. Das Geheimnis der Herstellung: frische Heumilch der umliegenden Bauern, sowie handwerkliche & traditionelle Herstellung.

Sonstige Auszeichnungen

2020 Kasermandl: silber 2019 WCA: gold 2018 WCA: silber

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 34%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Vorarlberger Bergkäse g.U.



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 65cm

RUPP Austria GmbH

Produktionsstandort





Krüzastr. 8

6912 Hörbranz

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

