

Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. min. 3 Monate gereift

Traditionell in kleinen Bergsennereien aus frischer Rohmilch gekäst. Die Laibe reifen mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern im hauseigenen Reifekeller – das ist echte österreichische Käsekultur.

Produktionsbetrieb: RUPP Austria GmbH

Vertrieb: RUPP Austria GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Traditionell in kleinen Bergsennereien aus frischer Rohmilch gekäst. Die Laibe reifen mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern im hauseigenen Reifekeller – das ist echte österreichische Käsekultur.

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: 3 Monate

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. min. 3 Monate



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

