

Alpenkäse Mischlingskäse

traditionelle Käsesorte die aus der Mischung von verschieden alter Milch herrührt.

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

Geschichte

traditionelle Käsesorte die aus der Mischung von verschieden alter Milch herrührt.

Verwendungsmöglichkeiten

feiner bis kräftiger Jausenkäse

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnis

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 12 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Produktionsstandort

Ach 586

6870 Bezau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

