Alpenkäse Wälderkäse

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen
Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) g'schmackig

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 25%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 12 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°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


Heumilch
AMA
GÜTESIEGEL