Alpkäse

Seit 17 Jahren wird auf der Alpe Rona Bergkäse produziert. Seit einigen Jahren wird der Käse unter dem strengen Blick vieler begeisterter Besucher der Schausennerei produziert.

Produktionsbetrieb: Alpe Rona
Vertrieb: Alpe Rona

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Seit 17 Jahren wird auf der Alpe Rona Bergkäse produziert. Seit einigen Jahren wird der Käse unter dem strengen Blick vieler begeisterter Besucher der Schausennerei produziert.

Sonstige Auszeichnungen

mehrmals Gold bei der Käseolympiade in Galtür
1x Tagessieger in Galtür mehrmals Bronze bei der Prämierung der Vorarlberger Alpensennereien

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Allergene: Milchprodukte
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
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 25kg



Alpe Rona

Produktionsstandort

6707 Tschengla

Vorarlberg