

Bregenzerwälder Alpkäse

Dieser Hartkäse hat in Vorarlberg schon seit Ewigkeiten Tradition und wird auch heute noch auf der Alpe Kassa Wildmoos nach dem selben Grundmuster hergestellt.

Produktionsbetrieb: Alpe Kassa Wildmoos
Vertrieb: Alpe Kassa Wildmoos

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Hartkäse hat in Vorarlberg schon seit Ewigkeiten Tradition und wird auch heute noch auf der Alpe Kassa Wildmoos nach dem selben Grundmuster hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Internationale Almkäseolympiade Galtür: Gold (2x), Silber (2x), Bronze (2x) Käseprämierung
Schwarzenberg: Silber, Bronze

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 20kg



Alpe Kassa Wildmoos

Produktionsstandort

6870 Bezau

Vorarlberg