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