

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