

Ländle Gauertaler

Der Ländle Gauertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Der Ländle Gauertaler reift ca. 2 Monate auf Fichtenbrettern.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Ländle Gauertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Der Ländle Gauertaler reift ca. 2 Monate auf Fichtenbrettern.

Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt für jedes Käsebuffet und zur Brettljause.
Auch geeignet zum überbacken.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 23cm



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

