

## Ländle Klostertaler - extra reif

Der Ländle Klostertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Während seiner mind. 10-monatigen Reifezeit im Naturkeller entfaltet er seine elegante Würzigkeit.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen  
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### Käse-Taufschein

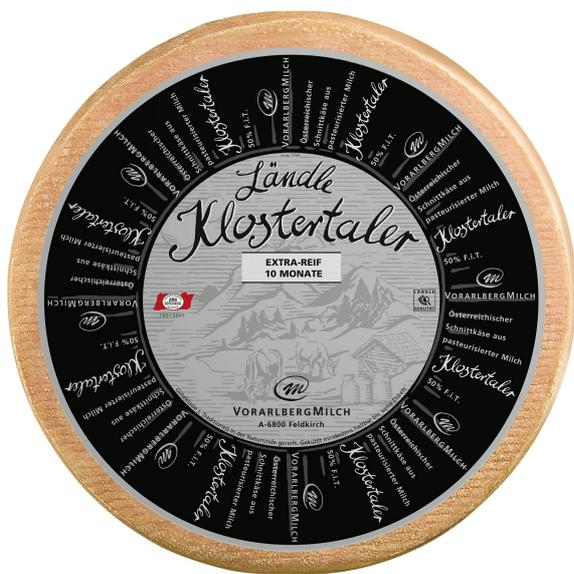
Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2020

Nominiert im Jahr: 2018, 2022



### Geschichte

Der Ländle Klostertaler wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Während seiner mind. 10-monatigen Reifezeit im Naturkeller entfaltet er seine elegante Würzigkeit.

### Verwendungsmöglichkeiten

Perfekt für jedes Käsebuffet und zur Brettljause.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** unjodiertes Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 10 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 8kg

**Durchmesser:** 33cm

## Vorarlberg Milch eGen

### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg



### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

