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