Ländle Montforter Stange

Der Ländle Montforter weist mit seinem Namen auf ein altes Adelsgeschlecht hin, das die Geschichte in Vorarlberg maßgeblich geprägt hat.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Der Ländle Montforter weist mit seinem Namen auf ein altes Adelsgeschlecht hin, das die Geschichte in Vorarlberg maßgeblich geprägt hat.

Verwendungsmöglichkeiten

fürs Käsebuffet, als Brettljause, zum Belegen von Brote usw.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 2kg

Vorarlberg Milch eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62
6800 Feldkirch
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel