

Ländle Montforter

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

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

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

Verwendungsmöglichkeiten

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

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 19%

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: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 34cm



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

