

## Ländle Mostkäse

Seine einzigartige Charakteristik bekommt er durch die 2x wöchentliche Behandlung mit Vorarlberger Apfel- und Birnenmost.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen  
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2012, 2015

Nominiert im Jahr: 2010, 2017, 2023, 2023



#### Geschichte

Seine einzigartige Charakteristik bekommt er durch die 2x wöchentliche Behandlung mit Vorarlberger Apfel- und Birnenmost.

#### Verwendungsmöglichkeiten

Fürs Käsebuffet, zur Brettljause, zum Belegen von Broten, usw.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 30%

**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:** 4kg

**Durchmesser:** 26cm



#### Vorarlberg Milch eGen

##### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

