

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 Brot, 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

