Ländle Pfeffertaler

Der Ländle Pfeffertaler wird mit auserlesenem, grünem Madagaskar Pfeffer verfeinert, wodurch er seinen leicht pfeffrigen, würzigen Geschmack erhält.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Der Ländle Pfeffertaler wird mit auserlesenem, grünem Madagaskar Pfeffer verfeinert, wodurch er seinen leicht pfeffrigen, würzigen Geschmack erhält.

Verwendungsmöglichkeiten

für´s Käsebuffet, zur Brettljause, zum Belegen von Broten, usw.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: enthält ganze Pfefferkörner

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