

## Ländle Räbkäse

Für die bekannten „Kässpätzle“ bildet der Ländle Räbkäse einen wichtigen Bestandteil und ist somit ein wesentlicher Geschmacksträger.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen  
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2011, 2017

Nominiert im Jahr: 2010, 2016, 2022



#### Geschichte

Für die bekannten „Kässpätzle“ bildet der Ländle Räbkäse einen wichtigen Bestandteil und ist somit ein wesentlicher Geschmacksträger.

#### Verwendungsmöglichkeiten

für Kässpätzle, Gratins, fürs Buffet, 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:** 5 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

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

