

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

