

Ländle Rheintaler

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Seine sehr gute Schmelzeigenschaft ist bestens geeignet zum Überbacken und Gratinieren.

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: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 34cm



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

