Ländle Weinkäse

Durch die Pflege mit Rotwein typisch dunkle Naturrinde.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2006, 2007, 2008, 2010, 2017, 2018, 2022
Nominiert im Jahr: 2008, 2009, 2013, 2020, 2022



Geschichte

Durch die Pflege mit Rotwein typisch dunkle Naturrinde.

Verwendungsmöglichkeiten

fürs Käsebuffet, zur Brettljause, zum Belegen von Broten, usw.

Sonstige Auszeichnungen

Mehrfach mit den Käsekaiser ausgezeichnet, sowie World Cheese Award.

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: 4 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