

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

