

Montafoner Sura Kees

Sauerkäse wird seit den frühen 2000er Jahren in der heutigen Produktionsweise vom Senn Wieser Andi auf der Alpe Nova produziert.

Produktionsbetrieb: Agrargemeinschaft Alpe Nova
Vertrieb: Agrargemeinschaft Alpe Nova

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Sauerkäse wird seit den frühen 2000er Jahren in der heutigen Produktionsweise vom Senn Wieser Andi auf der Alpe Nova produziert.

Sonstige Auszeichnungen

mehrfache Goldmedaillen bei der Montafoner Surakees-Prämierung mehrmals Goldmedaillen bei Käseolympiade in Galtür

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 3%

Fett absolut: 1%

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: grobes Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Agrargemeinschaft Alpe Nova

Produktionsstandort

6791 St. Gallenkirch

