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



Vorarlberg